厨房

6
JUN.
2012
No.516

第49巻 第6号NO・516
平成24年6月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

management
work
earth
education

平成24年度第1回理事会報告

新会員さんいらっしゃい！ FKK(株)

東日本大震災から1年過ぎて

一般社団法人 日本厨房工業会
http://www.jfea.or.jp

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

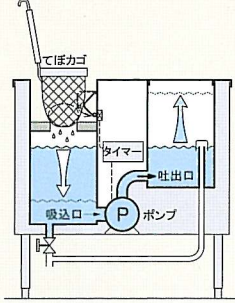
麺つゆウォーマーディスペンサ 15L×2タンク湯煎式

- 有効容量15Lの２本のスープタンクは密閉蓋つき、煮つまりゼロで風味を閉じこめ、残量は液面計で表示し湯煎保温します。
- 湯煎タンクの水位も液面計で表示。
- 注ぎ出し口は金属を使わない独創構造の直下注ぎ出し式、衛生的で耐久性も十分。
- 粘性のあるスープ用として撹拌パドルつきが用意されています。

初の水流ポンプ式 麺水切り機

超低騒音

ポンプが多量の水を吸い込むときの負圧を応用した前例のない構造（下図）そのため従来の真空掃除機の吸引方式と異なり水切り水がモータや羽根車を汚すこともなく運転音はきわめて静か、耐久性も抜群。

特許出願中

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート釦を押すとタンクに８Lの定量注水・加熱・だし煮出し・だしの引き上げ・だしつゆの湯煎保温までを全自動でプログラム制御します。

- 電源ON
- だしかごにだしパックをセット
- 湯煎タンクの自動給水・加熱
- スタート釦を押す
- ヒータとだしかごダウン
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON加熱
- 沸騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注入(手動)
- 95℃で湯煎保温

この間約20分の自動運転

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式／2リフト式

4食 25秒

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。

無沸騰噴流 ゆで麺機（ガス式）

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の３分の１が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげる。

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を自動で注水、自動で排水

蓋を閉めると焼き鍋に多量の水が自動で注がれ、厚さ９㎜の厚鍋が持つ蓄熱容量によって瞬時に湯を沸騰させて餃子を茹であげる。余分な水を排出した後、蒸して焼きあげることで、耳まで柔かいジューシーなパリパリ餃子の焼きあがり。

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ／3アームノズル 洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。お気軽にお申しつけください。

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622

COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」※の厨房環境に貢献します。

- ●現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
- ●出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
- ●釜底は半球形状のため撹拌作業が楽に出来ます。
- ●フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)
- ●炎を使わないため、燃焼排熱なく厨房室を快適に保てます。

※3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

出力調節
1系統(分割):ERK-50
2系統(分割):ERK-80/100/150
3系統(分割):ERK-200/300

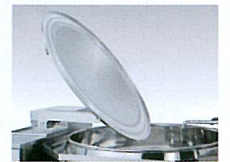
2系統(分割)回路
側面中部加熱
底部加熱

3系統(分割)回路
側面上部加熱
側面中部加熱
底部加熱

標準装備
- ●アジャスト脚
- ●清掃用水栓
- ●給水・給湯カラン
- ●中折れ式フタ
- ●出力調節(機種により異なる)

オプション装備
- P/2P 注ぎ口
- H 両側ハンドル
- C 電源電線(アース含む)
- A 煮こぼれ防止エプロン
- D 排水ドローコック
- F 横型水栓
- M 撹拌機

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。
※撹拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。

釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。

清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

電気回転釜 ERK-100P
1320×840×945 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電化厨房の大量調理はおまかせ

ELECTRIC TILTING COOKING KETTLE [モデル]ERK-50/80/100/150/200/300

ニチワ電機株式会社 URL http://www.nichiwadenki.co.jp/

ISO 9001 認証取得

ニチワの電気厨房機

本　社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノーパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)
東京支店/〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店/〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店/〒465-0054 愛知県名古屋市名東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

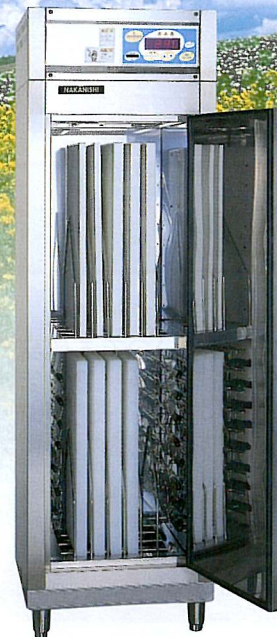
NAKANISHI

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育んできてくれた地球。
その地球に恩返しの気持ちを込め“人にも環境にもやさしい製品づくり”をナカニシは目指します。
製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」 これがわたしたちナカニシの願いです。

昇降消毒保管機 **ECW-42-e**

KCSK-2-e

メイクリーン
（包丁まな板消毒保管機）

KCSK-5-e

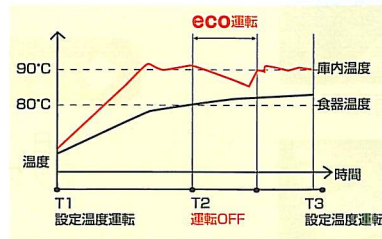
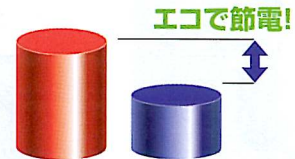
美しい地球のために

新しい操作パネルでエコ運転を!

メイン操作パネル

エコで節電!

エコ運転とは

食器等への熱伝導をスピーディーにすることで、消毒機の加熱を一時的にストップさせても、消毒や乾燥効果が変わらず安全に運転を行なうことができ、加熱エネルギーを抑える機構です。

電気式で90℃90分運転の場合、実際に加熱する時間は70分となり、**1年間**で最大**1ヶ月分**もの電気代を削減することができます。
※消毒物や諸条件により設定時間や節約量が変動します。

株式会社 中西製作所
■本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号　〒544-0015
■TEL：大代表（06）6791-1111　FAX：（06）6793-5151

中西製作所　検索

奈良工場は品質マネジメントシステム
ISO9001:2008認証取得工場です。

アンダーカウンタータイプ業務用食器洗浄機 SMART AU70

最高の洗浄力 使いやすさ 安心・安全・衛生を追求 コンパクトボディーの決定版

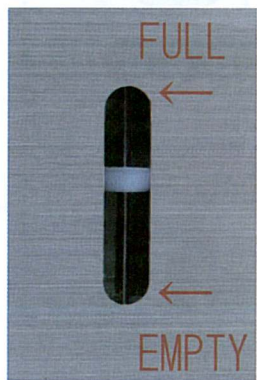
◆ 大きな開口

従来機開口寸法を大きく上回る、
扉開口寸法３６０mm。
今までのアンダーカウンタータイプでは、
洗えなかった大皿やトレー、
ちょっとした調理器具も洗えます。

◆ 安全で使いやすく

洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短（40秒）、標準（75秒）、長（90秒）
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。

◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。
洗剤は純正液体洗剤（スマートクリーンC100）。
専用ボトルで、補充も簡単にできます。

洗剤補充口

洗剤専用ボトル

注意！洗剤を扱うときにはゴム手袋の着用を。
製品の取扱説明書をご確認いただき正しくお使いください。

◆ 抜群の洗浄力

当社ドアタイプ洗浄機の洗浄性能をそのまま継承。
コンパクトなボディながら最高の洗浄力を実現しました。

◆ 丈夫で長持ち

毎日、毎回扱う扉だから、スムーズで丈夫なものに。
ラックの出しすぎを抑え、水たれを解消しました。

横河電子機器株式会社
http://www.yokogawa.com/jp-ydk/kf/chubo/index.htm

お問い合わせ先
第4営業部　販売推進グループ　03-3225-5337

営業所
北海道・仙台・東京・神奈川・名古屋・大阪・福岡

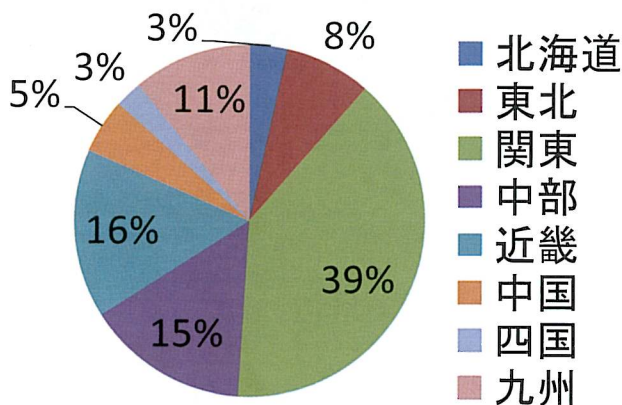
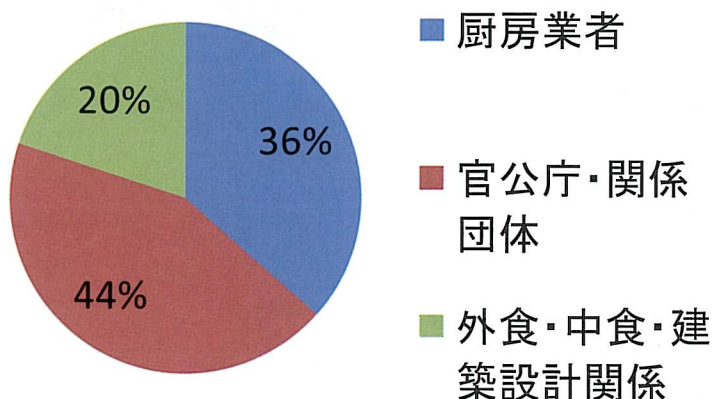
厨房で、貴社をアピールしてみませんか。

月刊
（毎月5日発行）
A4判平綴じ
定価420円（税込）

雑誌内容　1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

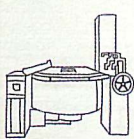
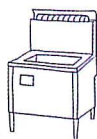
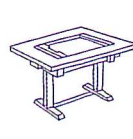
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

セールスポイント

●業務用厨房機器関連企業の全国的団体である日本厨房工業会の最新情報
●業務用厨房機器メーカー、厨房設備設計・施工業者など会員企業の情報
●厨房設計のエキスパート・厨房設備士の情報
●全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など食産業関係者が読者

広告掲載料金（会員企業・税込価格）				
	毎月	隔月・３カ月	単発	原稿サイズ
普通１頁（A4/4色刷）	¥78,000	¥82,000	¥85,000	210×297mm
普通１頁（A4/1色刷）	¥58,000	¥62,000	¥65,000	210×297mm
普通1/2頁（A4/4色刷）	¥40,500	¥46,500	¥52,500	190×132mm
普通1/2頁（A4/1色刷）	¥30,000	¥35,000	¥40,000	190×132mm

広告のお申込・お問い合わせは

一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8　厨房機器会館
TEL 03-3585-7251　FAX 03-3585-0170

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS
料理をつくる仕事は、
幸福をつくる仕事かもしれない。
おいしいものを食べる。
そして、心から満たされた気持ちになる。
考えてみれば、温かい湯気の立ちのぼる料理は、
人にとっていちばん身近な幸福かもしれません。
ただ、おいしい料理をつくりたい。
そんなプロの料理人のひたむきな想いに応えるために、
私たち東京ガスが出したひとつの答えが、
厨房機器「涼厨®」です。
火力や味に妥協することなく厨房を適温に保つことで、
快適な調理環境を実現。
また、空調負荷も軽減し、環境性はもちろん、
経済性にも優れた厨房ができました。
新しい発想から生まれた新しい厨房が今日も、
料理への情熱をお手伝いしています。
次のアイデアで、プロの料理人を支えたい。東京ガス
回転釜
立体炊飯器
フライヤ
ゆで麺機
台付コンロ(スープ用)
そばかまど
丸型炊飯器
ホットプレート
食器洗浄機
涼
涼しい厨房
商標「涼厨®」は、大阪ガス(株)の登録商標です。
快適
快適だから働きやすい。
経済的
涼しいから空調コストも低減。
安心
熱くないからヤケドの心配なし。
簡単
導入や入替え工事が簡単。
東京ガスの涼しい厨房「涼厨®」シリーズ

Vol.49 No.516 2012.6 Since 1970

JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT ASSOCIATION

CONTENTS

一般社団法人日本厨房工業会

陶芸が語る四季の歌

陶俳画

春兆

【雨】

枝蛙 心潤う 雨を招べ

六月、といえば日本では当然、梅雨。

それが、大地震の頻発・砂漠化現象の拡大……と活動期に入った地球の温暖化によって、亜熱帯気象が北上して、日本の梅雨にまで異変を及ぼしそうな気配。

しとしと降りから、スコール風の豪雨への変貌。その兆候は既に現れているようだ。

それが本番に定着してしまったら、災害はもとより、日本人の精神的風土まで犯されそうな気がしてくる。煙るような雨に潤う山野に包まれて、育った人々が醸し出して来た、しっとりとした潤いと、ゆとりを含んだ情の世界も、変貌を迫られそうだ。

もっとも、そんな情緒的な風情に郷愁を募らせるのは、同じ日本でも旧人類だけで、二者択一で割り切るドライで、グローバル化した現在人たち。その厳しい生き様からは、なんとも長閑で無駄な杞憂としか映らないだろう。それならそれで無事に片付けられてしまえるなら、それも良いだろう。でもやはり、穏やかな雨季は消えて欲しくない。

そんな懐かしい雨を想っての句だ。

雨となれば、当然、その呼び出し役の蛙だろうが、姿よりも声がまず浮かんでくるし、形に作り難いこともあって、その声の響いて来る枝の方を見やっている蝸牛(かたつむり)に代わってもらった。それもビル街に住んでいる私には、蛙ももう幻の存在かもしれない。

巻頭によせて

いろいろなことが起こる人生ほどおかしく、おもしろいゲームはない

㈱CEK　宮沢 慎一

人生ゲームという家庭用ボードゲームがありますが、皆さんも遊んだことがありますよね。昭和43年発売といいますから、発売から40数年のロングセラーです。

ルーレットを回してマス目を進むと、事業に成功したり、一転して一文無しになったり……。子どもだった私は、このゲームのキャッチフレーズである「人生山あり、谷あり」を味わうと同時に、「人生って、ゲームみたいだなぁ」としみじみ思ったものです。

そうです。山あり谷ありだからこそ、人生をゲーム感覚で楽しみましょう。

「人生はゲーム、楽しみなさい」

誰の言葉かというと、マザー・テレサの言葉です。利己的なことには興味がなく、救われない人のために献身的に尽くし、愛情を注ぐことを自ら楽しむとは、ある意味考えさせられます。

「可笑しい」という字は「笑うことが可（できる）」と書きますし、「面白い」という字は「顔が白い」、つまり何色にも染められるということです。

要はその人自身の感じ方、とらえ方一つで楽しくもなり、つらくもなります。

人生には、本当にいろいろなことが起こるものです。私は、神さまにゲームをさせられているのではないかとさえ思います。ですからさまざまなことが起こる人生を、徹底して楽しんでいます。

ところがその一方で、人生を苦にしている人がいます。そういうとらえ方をして生きていると、どんなことも悩みの種に見えてきますし、現実に悩ましい深刻なことばかり降りかかってくるようになります。思考パターンを変えれば、悪い思い込みや悪い固定観念から免れることができます。

いつも笑顔になれるようなことをイメージするといいでしょう。いつもありがとうと感謝していると、もっと感謝したくなるような出来事がどんどん起きてくるものです。「人生に起こる現実は、その人の心を映し出す」という法則です。

人生は最高のゲームです。だから真剣に取り組まないとおもしろくありません。とはいえゲームですから、深刻になりすぎる必要もありません。

人生をゲームととらえると、肩の力を抜いて物事を考えられるようになります。

夢や目標を大きく持つことができ、思い切りチャレンジできるようになります。

楽しむことを優先するようになり、幸福も不幸も受け入れて、その先のことを考えられるようになります。そして一生懸命生きるようになるのです。

一度しかない人生です。今日という日が自分に残された一生の一番最初で、一番若い日です。いつも前向きに、思い切り人生を楽しんでしまいましょう。

平成24年度第１回理事会報告

一般社団法人への移行完了が報告される

平成24年５月16日（水）、平成24年度第１回理事会が、東京グランドホテル・４階「芙蓉の間」にて開催された。

冒頭に福島会長の挨拶が述べられた後、同席した出塚会計事務所・出塚清治公認会計士より、一般社団法人における役員の役割と責任についての解説が述べられた。

その後福島会長により本人出席者25名であることを確認したうえ、出席役員が定款第35条の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会を宣言した。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第１号議案「新規加入会員の承認の件」について、尾崎副会長より新会員企業はなく、退会会員の退会事由等について説明があり、承認された。

続いて、第２号議案「平成23年度事業報告及び収支決算に関する件」について尾崎副会長より上程され、平成23年度の事業概要が報告された。

事業概要の詳細については若杉専務理事、収支決算については細山理事、監査報告については坂本監事より説明された。

第３号議案「平成24年度事業計画（案）及び収支予算（案）に関する件」について尾崎副会長より概要が述べられ、続いて若杉専務理事より、日本の厨房のグローバル化を検討する委員会「Going Grobal」が新設されるなどの詳細が述べられた。予算案については細山理事より、50周年記念事業を除けば収支均衡の予算であることが説明され、いずれも原案の通り承認された。

第４号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について、細山理事より「公益目的財産残額及び公益目的支出計画」の詳細と経緯が説明された。

第５号議案「その他に関する件」について、若杉専務理事より、土屋康之理事の辞任と新理事候補者案について説明された。

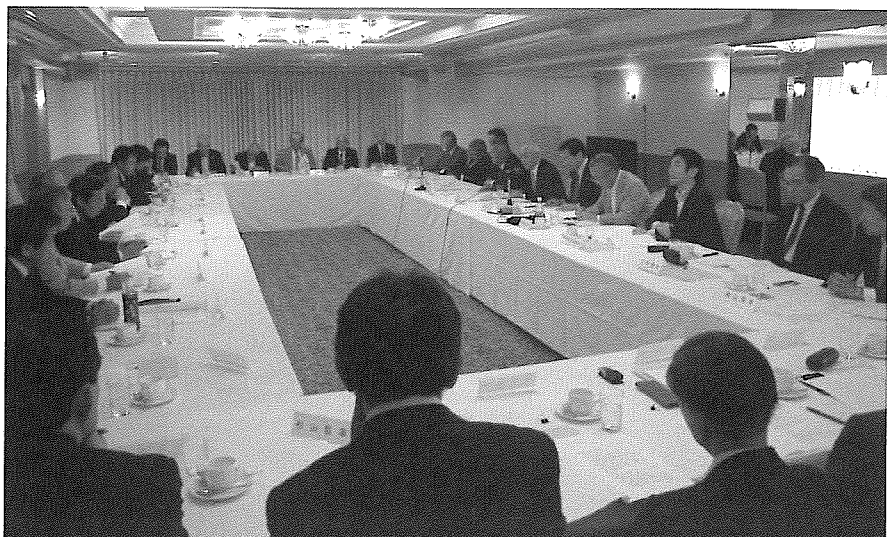
◆協議事項

①関連団体事業の協賛について
　若杉専務理事より、今年度は現時点で依頼のないことが報告された。
②創立50周年記念式典および第46回定時総会の開催について
③平成24年度第２回理事会開催について

◎創立50周年記念式典および第46回定時総会
日時：平成24年６月６日（水）14:15 ～ 18:30
①14:15 ～ 15:15　第１回（第46回）定時総会（芙蓉の間）
第１号議案　平成23年度事業報告及び収支決算の承認の件
第２号議案　平成24年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認の件
第３号議案　理事の選任の承認の件
②15:45 ～ 16:45　創立50周年記年式典（末広の間）
③17:00 ～ 18:30　記念祝賀会（曙の間）
場所：「明治記念館」東京都港区元赤坂2-2-23

◎平成24年度第２回理事会
日時：平成24年10月17日（水）13:30 ～ 16:30
場所：メルパルク東京６階「ラ・ルミエール」
東京都港区芝公園2-5-20

以上について若杉専務理事より説明され、承認された。

福島会長の司会で議事が進行した

25名の出席による開催となった

◆報告事項

○総務・財務部（上野常任理事）

①一般社団法人への移行完了について

３月21日に内閣総理大臣から一般社団法人への移行認可を受け、４月１日付での移行登記が完了、内閣府と旧主務官庁の経済産業省・国土交通省に４月11日に移行登記完了届出を済ませた旨が報告された。

②平成24年度団体賠償責任保険制度について

６月15日まで受け付けていることと、引受保険会社であるあいおいニッセイ同和損害保険から、前年度に保険金支払事故のあった加入企業の保険料について割増を適用する制度改定の連絡があった旨が報告された。

③財務状況について

細山理事より、最新の収支動向が報告された。

④支部運営について

清水常任理事より、事務局と支部の連絡を密にすること、技能士試験の内容についての要望が出された。

○技術部（谷口副会長）

①技術基準および適合確認業務の見直しについて

技術基準の見直しはほぼ終了し、適合確認規程の見直しに着手した。今後は料金体系等の見直しを行い、本年10月を目途として新制度の運用開始ができるよう業務を進める旨が報告された。

②その他技術関連事項について

IEC規格の審議文書検討について、IEC規格の審議文書が４件届き、IEC対応WGで検討を行っている旨が報告された。

○広報部（渡辺副会長）

①『業務用厨房関係法令集』2012年版発行について

改訂版である『業務用厨房関係法令集 2012年版』を平成23年４月末に発行し、新価格に改定した旨が報告された。

○資格部（中西副会長）

①平成24年度厨房設備士資格認定試験について

実施計画と要項、応募状況などについて説明があり、６月の受験講習会を経て、７月13日（金）に試験を実施することになった旨が報告された。

○教育部（若杉専務理事）

①平成24年度（第33回）厨房設備通信教育受講者の募集結果について

上級８名、初級137名の計145名の応募があり、平成25年１月23・24日に東京・名古屋・大阪・福岡でスクーリングを行うことが報告された。

②平成24年度厨房設備士フォローアップ研修会について

第一部は各地域の消防局に依頼し、「火災予防」関連の内容で講義を依頼し、第二部は（一社）日本ガス協会に依頼し、「ガスの安全」について講義をしていただく予定であることが報告された。

○その他

①平成24年度主要事業スケジュールについて

寺内事務局長より、平成24年度の主要事業のスケジュール案が説明された。

FKK株式会社

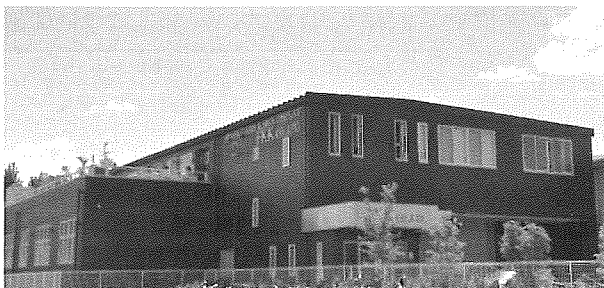
弊社について

当社はプラグヒーターとサインディスプレイを二本柱として事業を展開しています。PH事業は創業以来58年の歴史があり、給湯器、コンロ、暖房機器用等点火プラグを製造、国内占有率50％以上を有しています。

石油ガス給湯器用プラグは年間1,800万個生産しており占有率は60％、ガスファンヒータープラグは100％の占有率です。

次世代エネルギーとして注目されている燃料電池用点火プラグの開発にも成功し、国内90％の占有率です。

サインディスプレイ事業は14年前に進出し、化粧品、食品業界、スーパー百貨店業界等、あらゆる業界に超薄型電飾看板を主とする文字サイン、誘導サイン、商品棚を照らす棚ライトなどの幅広いラインナップで製品を供給しています。

数年前から光源のLED化を進めるため、LED研究所を設立し、自社製LED素子を採用した各種照明器具、基板モジュール、電源等開発、生産、販売を展開しております。

本社全景

わが社のアピール×3つのポイント

1. 先義　後利（義を先に行い、利を後にした者は栄える）
2. なし
3. なし

F-フレームロッド

- **設　立**
  1954年
- **代表者**
  川田　源二郎
- **資本金**
  1,000万円
- **従業員**
  110人
- **業種**
  ガス石油機器点火プラグおよびLED素子からLED機器製造販売
- **主要取引先**
  パナソニック、エネオス、リンナイ、ノーリツ、パロマ、パーパス
- **本社・工場所在地**
  〒601-8399　京都府京都市南区吉祥院堤外町11
  TEL075-314-8760　FAX075-314-4167
- **関連会社、工場**
  本社工場、LED研究所、福知山拝師工場、上海松江工場、韓国ST社、サムソン
- **URL**
  http://www.fkk-corporation.com/

経済産業省大臣官房調査統計グループ

平成24年経済産業省企業活動基本調査にご協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成４年以降「経済産業省企業活動基本調査」（基幹統計調査）を実施しており、平成24年も実施いたします。調査に対するご協力をお願いいたします。

○実施期間：平成24年５月16日～７月15日まで

○根拠法令：統計法（平成19年法律第53号）

○調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とする。

○調査対象：別表に属する事業所を有する従業者50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業で、企業全体の数値。

○調査結果：平成25年１月に速報を公表予定。

※調査票の提出は、紙調査票によるほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。
※調査票に記入していただいた内容につきましては、統計法に基づき秘密を厳守いたしますので、調査に対するご協力をお願いいたします。

(別表)

この調査は、**鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業**のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

○飲食サービス業（一般飲食店 、持ち帰り・配達飲食サービス業）
○情報通信業（ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業）
○物品賃貸業（産業用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、事務用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、自動車賃貸業（レンタルを除く）、スポーツ・娯楽用品賃貸業（レンタルを含む）、その他の物品賃貸業（レンタルを含む））
○学術研究、専門・技術サービス業（学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業）
○生活関連サービス業、娯楽業（洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業（冠婚葬祭互助会を含む）、写真現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業（フィットネスクラブ、ボウリング場など）、公園、遊園地・テーマパーク）
○教育、学習支援業（外国語会話教室、カルチャー教室（総合的なもの））
○サービス業（廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業）

問い合わせ先：経済産業省大臣官房調査統計グループ企業統計室　TEL：03-3501-1831

東日本大震災から１年過ぎて

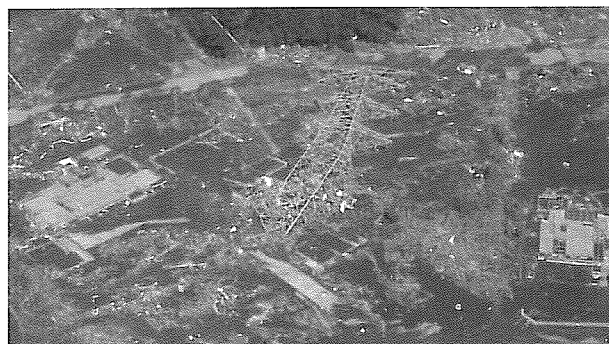
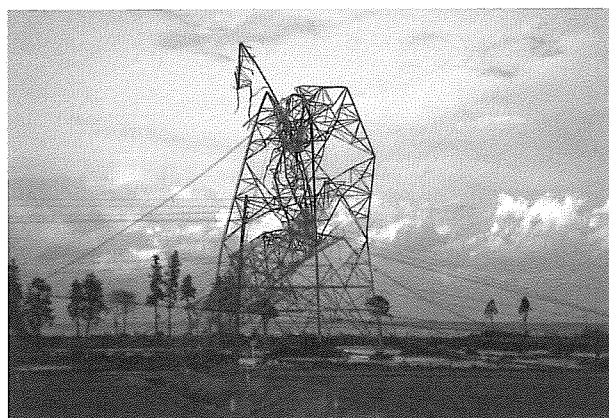
2011年３月11日に起こった東日本大震災から１年以上経ちました。今年３月に開催された東日本大震災一周年追悼式では天皇陛下や野田首相、被災者代表等が列席されましたが、2012年５月16日時点で死者１万5,858人、負傷者6,107人、行方不明の方が3,021人、全壊した建物は12万9,885戸。現在もなお被災者の苦しみは続いています。

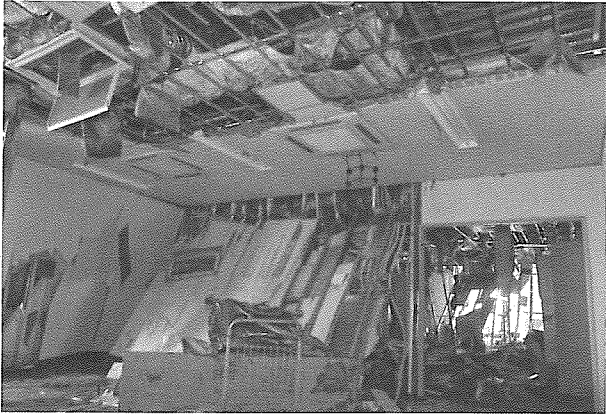
今回は工業会東北支部の会員さまから寄せられた震災の記録を掲載したいと思います。

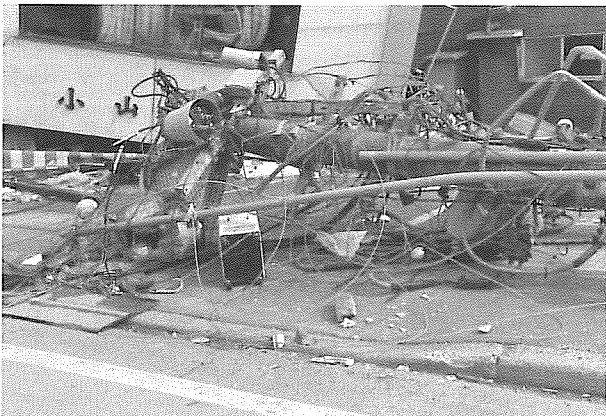
■ライフラインの被災

まずは、東北電力㈱さまから寄せられた震災時の状況をお伝えします。2011年３月11日14時46分、宮城県沖海底を震源地としたM9.0の大地震が発生し、直後、波高10m以上もの大津波が各地を襲いました。

宮城県の塩釜港近くにある新仙台火力発電所も、震災直後の津波に襲われました。

福島県南相馬市の海岸にある原町火力発電所は、３階の高さまで津波に襲われ、甚大な被害を受けました。

同じく南相馬市の送電鉄塔。根元から倒壊しています。

同様に鉄塔。震災の強さと恐ろしさが伝わります。

こちらは宮城県牡鹿郡女川町の湾岸道路の配電線。漁具が引っかかっており、想像を絶する大津波が襲ったことを物語っています。

宮城県宮城郡七ヶ浜町、新仙台火力発電所より松島の方に近い仙台火力発電所。剥き出しとなった断熱材が、津波の破壊力を物語っています。

やはり塩釜港の近くにある、宮城県多賀城市の多賀城変電所。多数の車や瓦礫が変電所に押し寄せました。

北上して、宮城県気仙沼市。マグニチュード9.0のすさまじい破壊力により何もかもが倒壊。ライフラインの電柱もこの通りでした。

■気仙沼の様子

以下は、ホシザキ東北㈱さまからご提供いただいた、宮城県気仙沼市の写真です。東北有数の漁港と漁場を持ち、「三陸沖産」といえば一流の海産物の代名詞であり、漁業の栄えた地域でしたが、ここも多大な被害を受けました。

崩壊した屋敷。

ビルも無惨に破壊され、瓦礫がちらばっています。

家具やら何やら、もはや収拾のつかない状態。気仙沼駅を出て、左に歩いていくと、市場のある漁港の方に出ます。

陸まで流された大型船。

人間と比べて、その大きさが分かるでしょうか？今後の東北の一日も早い復興を願ってやみません。

工業会だより　4月16日 ～ 5月21日

4. 17　平成24年度第１回技術委員会。福島委員長、井戸田、近藤、中川、沼田、和中、篠塚各委員、胡代理（松中委員）、幡野オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館６階会議室)
4. 18　平成24年度第１回総務委員会。尾崎（光）担当副会長、上野委員長、尾崎（誠）副委員長、桑原、細山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、渋木職員。(厨房機器会館６階会議室)
4. 20　平成24年度第１回財務委員会。細山委員長、斎藤、野原、肥田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員。(厨房機器会館６階会議室)
4. 24　50周年記念事業プロジェクトチーム検討会。上野、尾崎（誠）、中川、細山各理事、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋木職員。(厨房機器会館６階会議室)
4. 25　平成23年度事業及び収支決算監事会。村田、杉山、坂本各監事、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員。(厨房機器会館６階会議室)
4. 26　平成24年度第１回幹部会。福島会長、尾崎（光）、加藤、渡辺各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋木職員。(厨房機器会館６階会議室)
5. 9　(公社)日本メディカル給食協会 平成24年度通常総会・特別講演・懇親会。福島会長、若杉専務理事。(東京會舘12階・ロイヤルルーム)
5. 9　平成24年度第１回グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、植木、河西各委員、瀬尾代理（中村委員）、椎名、岡田各オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館６階会議室)
5. 15　㈳日本フードサービス協会 平成24年度通常総会記念パーティー。福島会長、若杉専務理事。(ホテルオークラ本館１階・平安の間)
　　　平成24年度第１回組織強化委員会。清水委員長、石塚、百目木、上野、肥田、福井、野瀬各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、渋木職員。(東京グランドホテル３階・松の間)
5. 16　平成24年度第１回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、渋木職員、花田職員。(東京グランドホテル４階・芙蓉の間)
5. 17　平成24年度第２回設備士資格委員会。中西委員長、柴田副委員長、日高、大下、小泉、大山、松田、中橋、宇田川、市村各委員、吉野職員、水野職員。(厨房機器会館６階会議室)
5. 17　キッチン・バス工業会 平成24年度定時総会後の懇親パーティ。寺内事務局長、由利事務局次長。(東京會舘12階・ロイヤルルーム)
5. 18　平成24年度第２回教育委員会。松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部、吉田各委員、若杉専務理事、水野職員。(厨房機器会館６階会議室)
5. 21　(一社)日本弁当サービス協会 平成24年通常総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京ガーデンパレス)

■社名・会社代表者・本会に対する代表者等の変更

パナソニックES産機システム㈱ 北海道支店（北海道支部）
[本会に対する代表者] 藤田　昇　支店長
[住所] 〒733-0833　広島県広島市西区商工センター 4-9-9

パナソニックES産機システム㈱ 中四国支店（中四国支部）
[住所] 〒003-0013　北海道札幌市白石区中央３条４丁目1-36
[TEL] 011-817-7133　[FAX] 011-832-1353

㈱中西製作所 中四国支店（中四国支部）
[本会に対する代表者] 上村　辰也　支店長

㈱大穂製作所 大阪営業所（関西支部）
[本会に対する代表者] 福森　堅仁　大阪営業所所長

三浦工業㈱（関東支部）
[本会に対する代表者] 清家　和彦　食機東日本営業部次長

図書料金表

図　書　名	定　価（税込）	送　料	合　計
月刊「厨房」（半年）	2,520円	共	2,520円
〃（年間）	5,040円	共	5,040円
〃（厨房設備士価格、年間のみ）	3,150円	共	3,150円
厨房設備工学入門　第５版	7,800円	共	7,800円
〃（会員企業価格）	6,200円	共	6,200円
業務用厨房関係法令集　2012年版	4,800円	共	4,800円
〃（会員企業価格）	3,800円	共	3,800円
業務用厨房設計事例集	12,000円	450円	12,450円
〃（会員企業価格）	9,600円	450円	10,050円
会員名簿（平成23年度版）	2,100円	210円	2,310円
JFEA業務用厨房設備機器基準	4,200円	共	4,200円
〃（会員価格）	2,100円	共	2,100円

図書申込書（FAXにてお申し込みください）

月刊「厨房」

年　　月号から半年間　　各　　冊

年　　月号から１年間　　各　　冊

厨房設備工学入門　第５版　　冊

業務用厨房関係法令集　2012年版　　冊

業務用厨房設計事例集　　冊

会員名簿（平成23年度版）　　冊

JFEA業務用厨房設備機器基準　　冊

合計金額　　円

申込書（記入もれのないようご注意ください）

購入目的：☐ 厨房設備士資格受験　☐ 厨房設備施工技能士資格受験　☐ その他

会社名：　　電話：　　FAX：

送付先：〒

氏名：　　部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座　みずほ銀行芝支店　普通口座　No.２３１９２１６
（最寄の金融機関にて直接お振り込みください）

郵便振替　００１８０－８－１７５２８０（郵便局備え付けの青い用紙をお使いください）

書　　留　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は㈳日本厨房工業会

注意事項

＊発送は入金確認後になります。

＊請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。

＊振り込み料は各自ご負担ください。

＊３ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させて頂きます。

＊複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

一般社団法人日本厨房工業会　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251　FAX03-3585-0170

厨房と飲食運営改革のすすめ

第2回 使用食材と厨房作業の改善を考える

伊藤　芳規
(株)シニリトルジャパン取締役
フードサービスコンサルタント
博士(工学)

初めに

飲食経営者は、お客さまへ食を通じて満足していただき対価を頂く。言葉は簡単ですが、容易な商いではありません。個人店であれば、オーナー調理人の調理技術と感性で店舗の経営を行えばよいと思います。しかしその店を繁盛させ、店舗の多角化を目指した途端、料理人は経営者となり、調理と経営面での掌握範囲に制限が出てくるようになります。有名調理人の味を求めて来店するお客さまは、その調理人が経営する支店や系列店にも足を運びます。

もちろん本店の味覚や品質は熟知しているし、提供される料理も本店同様に期待されています。厨房ではオーナーシェフや料理人が承認した調理レシピに則して調理が行われ、お客さまへ料理が運ばれます。このように、個人の才能で運営する飲食店以外、何らかのルールや決められたレシピ、作業方式に則り調理は行わなくてはいけません。

また、調理で使用される道具や調理機器の機能の違いなどでも、提供する料理品質に違いが出てきます。料理とは、食材に調理人の技術と感性、そして使用する道具を応用し、出来上がるものです。系列店を展開する店舗ではその味と品質を維持するため、常にその店のレシピと作業シナリオの平準化に努力を怠りません。そういう意味では調理機器が果たす役割は責任が大きく、能力や機能面の進化が求められている状況となります。

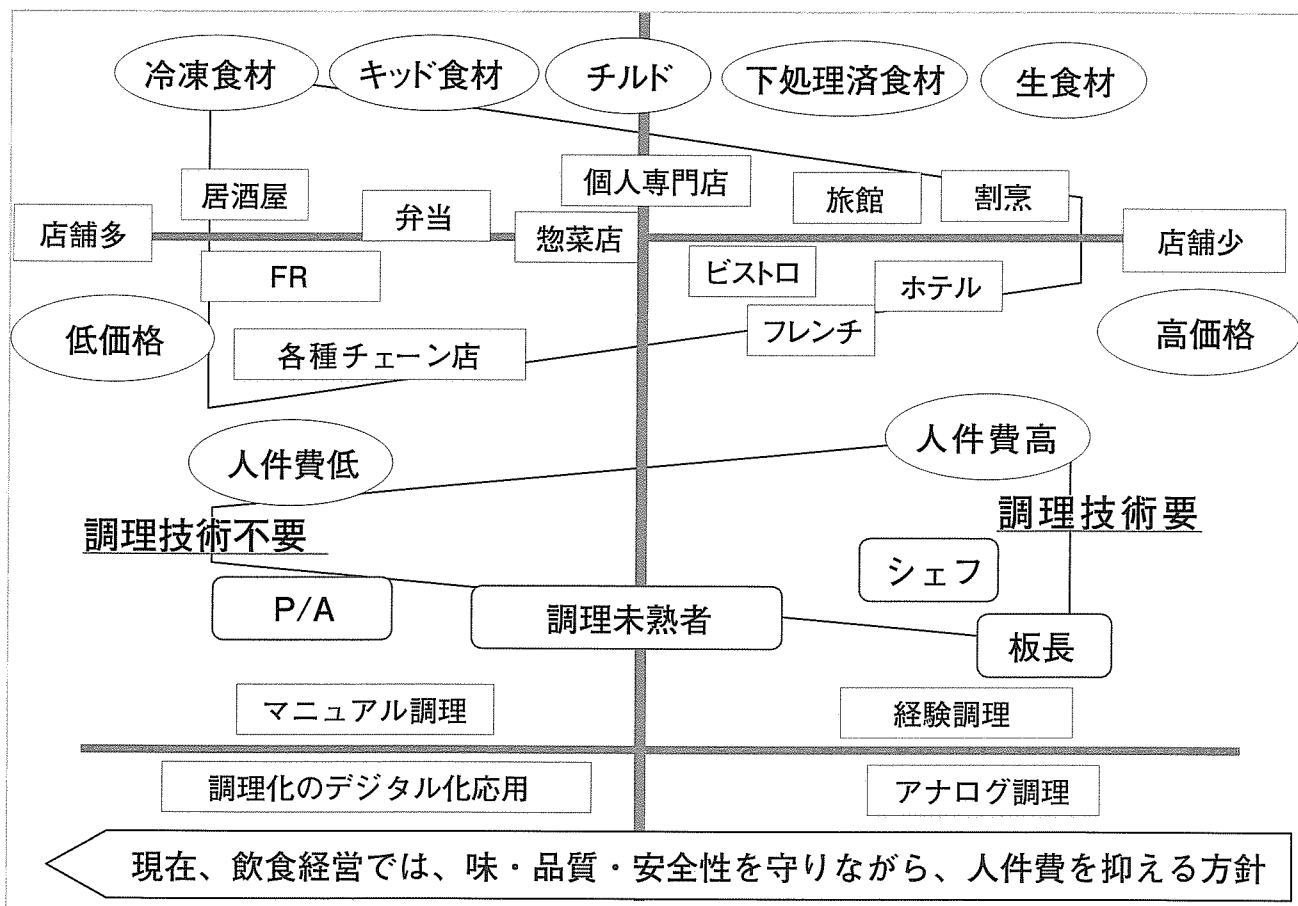
使用食材と外食業態

高級割烹や和食店、フレンチなど、味と個性を打ち出す高客単価飲食業では、季節ごとの旬な食材を生かし、お客さまへ食を通じて感動を提供しています。料理はもちろん、個性の打ち出しやサービスに対して、顧客は対価を払います。これら高客単価の飲食業では、食の鮮度は優先されるため、作業が許す範囲で、生の原材料が多様化されている傾向です。調理場では朝早くより、昼や夕刻向け料理の下処理作業が行われます。もちろんコストの設定では、下処理作業人件費も含めた提供価格が必要となります。

一方、低価格帯の料理を提供する多店舗型チェーン飲食店では、加工済み食材を応用し、同品質の料理とサービスの提供を行うことが求められます。チェーン店以外の外食業でも同様に、何らかの下処理済み食材を応用しています。

冷凍、カット済み食材、成型済みの肉魚類、スープベース、缶詰類等の食材を応用しながら、日々の調理作業が行われる状況です。このように使用食材と下処理や加工度の応用度合により、飲食業種が分類されてくることが分かります。

食材形状と飲食業

参考資料1は、使用食材の状態と飲食業の関係を表現しています。上記左より冷凍食材、キット食材、チルド、下処理済食材、生食材を記載。図の下部では、その食材を応用している飲食業例を記載してい

参考資料1 「食材形状と飲食業」

ます。多店舗飲食業では、居酒屋、FR、弁当、惣菜デリ業態が代表例であり、使用する食材は冷凍、キット、チルド食材を中心に応用されています。

これらの食材は既に下処理加工が行われているため、店舗内では最終調理工程からの調理作業となります。ビストロ、フレンチ、割烹、旅館では、冷凍品加工食材も一部応用されていますが、主な食材は鮮度を維持した生食材や、一部加工済み食材を使用する調理作業です。

このような高客単価業態では、売上と収益バランスが維持できる間では、個性を打ち出す調理運営は成り立ちますが、経済低迷の中、客数は減少し、人件費と食材費の抑制も改善できない状況であり、運営維持が難しくなっているのも事実です。

経営者は料理品質の維持をさせながら、人件費・食材費の抑制を理想としています。そこでは迅速な調理技術の伝達や人材育成と活用も含まれます。しかし、シェフや板長が采配する厨房では、調理技術や明確なレシピの伝承では暗黙の教育であり、明確な伝達手段は見出せていない状況です。

食材と作業各種の負担度の考察

参考資料2の表2・表3を見てください。飲食店で使用している食材を大別すると、表2-1（1～6）に記載する生食材（未加工品と下処理済品）、冷凍食材(未加工品と下処理済品)、チルド製品(完成品)、キット製品（パック形状）に大きく分類されます。また表2-1では各種の食材に対し、事務所などで検討するレシピや調理時の食材分解の検討負担度を点数0.5～3範囲で評価しています(業務経験値基準)。

調理レシピや食材分解調理時の検討内容では、食材「形状」、調理品の「調味」、調理「工程」、調理品の「材料」、調理「加熱」等の検討項目があります。評価結果では、「生食材」が点数合計10.5ポイントとなり、生食材値を100％で基準と致しました。

続く「下処理済み食材」が8.5ポイントで81％、「冷凍未加工品」が7.5ポイントで71％、「冷凍完成品」が８ポイントで76％、「チルド完成品」が８ポイントで76％、そして「パック形状のキット食材」が13ポイントで124％となり、生食材（未加工）100％に対して「キット食材」の検討事項が最も多い結

表2-1				表2-1　調理分解負担度(0.5、1、2、3)						
仕入れ食材状態				仕入れ前検討業務						
食材種			食材状態	レシピ・食材分解検討負担					点数	(%)
				形状	調味	工程	材料	加熱	計	
1	a	生食材	未加工品	1	0.5	3	3	3	10.5	100%
2			下処理済	1	0.5	2	2	3	8.5	81%
3	b	冷凍食材	未加工品	0.5	1	2	2	2	7.5	71%
4			完成品	2	2	1	1	2	8	76%
5	c	チルド製品	完成品	2	2	1	1	2	8	76%
6	d	キット製品	パック形状	3	3	1	3	3	13	124%

表3			
「図3」仕入れ食材状態			
食材種			食材状態
7	a	生食材	未加工品
8			下処理済
9	b	冷凍食材	未加工品
10			完成品
11	c	チルド製品	完成品
12	d	キット製品	パック形状

表2-2				表2-2　調理作業各種　作業負担度										
仕入れ食材状態											下処理作業			
食材種			食材状態	受入	一次保管		上処理作業		二次保管		前作業		カット	
					冷凍	冷蔵	洗浄	カット	冷凍	冷蔵	開封	洗浄	カット	技術
7	a	生食材	未加工品	3		3	3	3		2	1	2	2	3
8			下処理済	2		2				2	1	1	2	3
9	b	冷凍食材	未加工品	3	3		2		2		1	2	2	2
10			完成品	2	2				2		1	1	1	1
11	c	チルド製品	完成品	1		1				1	1		1	1
12	d	キット製品	パック形状	1		1				1	1			

参考資料2　「食材と作業各種の負担度の考察」【表２・表３】

果となりました。

一方、表（７～12）2-2、仕入れ後の「調理作業各種の作業負担度」では生食材（未加工）100％値に対し、キット食材は27％であり、約73％の作業軽減が予測されます。

仕入前検討業務負担を加えた（１～12）点数合計では、生食材（未加工品）52.5ポイントの100％に対し、キット食材は24.5ポイントの47％となり、全体で約53％の作業軽減が予測されます。

表３では、「調理工程別業務傾注度の負担予測」を◎○▲△度合で作業傾注度を予測し、記載しています。各種調理作業における結果では、「仕入れ前業務」としては、生食材（未加工）品に対して、キット食材製品の検討業務が多いと判断されますが、「実務作業」では、キット食材とチルド食材が他の食材形状に比べ、調理業務負担が極端に少なくなることが予測されます。

キット食材の応用考察

表中No.７～12の実作業項目では、キット食材、チルド食材使用時では、作業負担や傾注度の軽減化にともない、人件費は抑制されます。食材入荷前の検討業務でも、実務時間に拘束されることなく、レシピや調味添加、材料分解、調理工程の分解検討は行えます。

キット食材の応用では、生食材と比較して124％の検討負担はありますが、実作業の労務軽減により、調理者の食材分解等の検討時間は生まれます。

一方チルド食材の概念は、調味と食材形状が完成されていて、最終加熱を経由するだけで、調理完成になります。キット食材は、各種食材と調味液は個別にポーション管理され、最終調理時や加熱時段階で、あえる作業を行い、調理提供となります。キット食材使用時の検討業務の負担はありますが、味覚調整の融通性や、最終加熱前の食材を多様化できるため、プレクックのチルド食材より、調理後の味覚品質や鮮度は維持できる調理食材であるといえます。

調理ノウハウの分解と応用

表2-2、調理のノウハウが必要となる調理作業では、キット食材応用時は極端に軽減化します。仕入れ前検討業務では、調理の工程分解、レシピ、食材分解方法などで、調理人（司厨士）のレシピや調理

食材形状別　調理工程別業務傾注度の負担（予測）

仕入れ前業務	厨房内作業傾注度（◎○▲△）											
検討負担	保管	1次	上処理		２次	下処理					2次	盛付
	受入	保管	洗浄	カット	保管	開封	洗浄	カット	調味	合せ	加熱	
100%	◎	◎	◎	◎	○	△	○	○	◎	○	◎	◎
81%	○	○			○	△	△	△	◎	○	◎	◎
71%	◎	◎	○		○	▲	○	○	○	▲	○	○
76%	○	○			○	▲		▲	○	▲	○	○
76%	▲	▲			▲	▲		▲	△	▲	▲	○
124%	▲	▲			△	△			△	△	▲	○

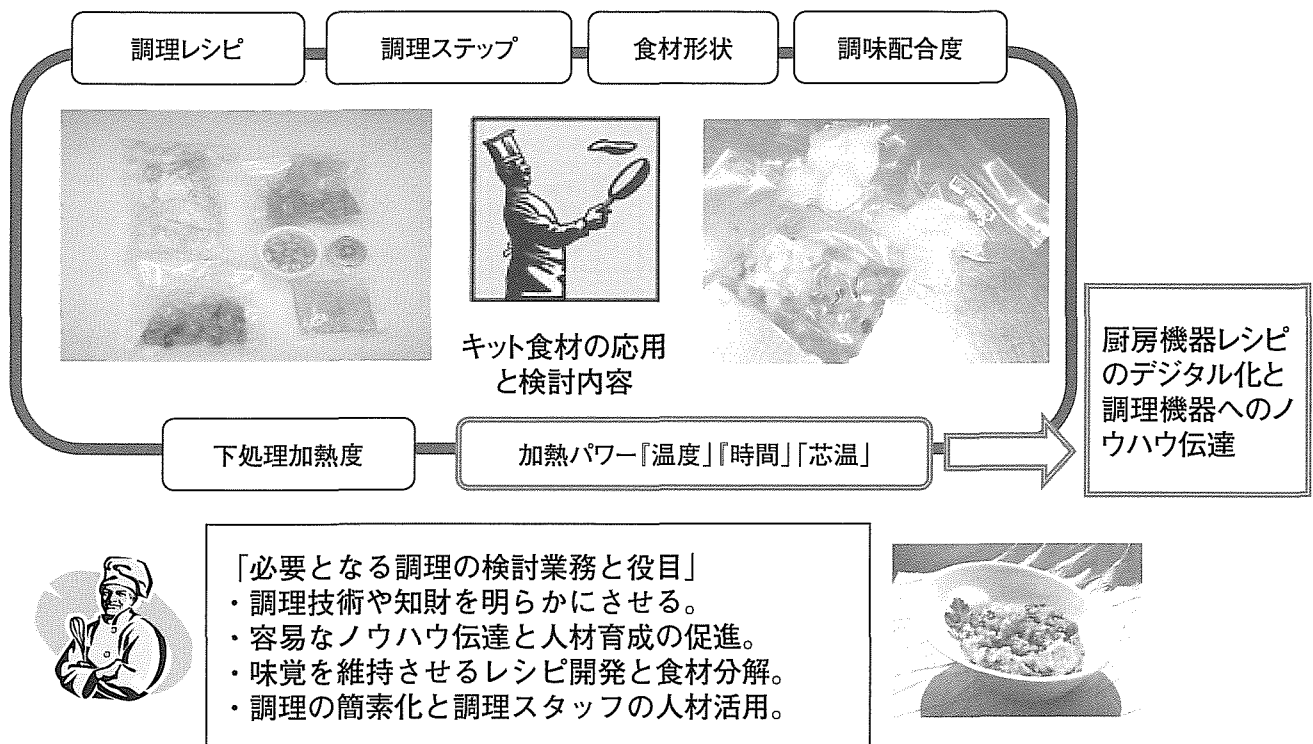
（保管・作業負担度0.5、1、2、3）

下処理作業				加熱調理		盛付	7～12	7～12	1～12	a.生食材（100%）を基準としたNo1～No12負担割合
調味添加		必要食材料		加熱			点数		点数	
分解	技術	分解	技術	管理	技術	技術	合計	（%）	合計	
3	3	2	3	3	3	3	42	100%	52.5	100%
3	3	2	3	3	3	3	33	79%	41.5	79%
3	2	1	2	3	2	2	32	76%	39.5	75%
2	2	1	1	3	1	2	22	52%	30	57%
1	0.5	1	0.5	2	1	2	14	33%	22	42%
0.5	1	0.5	0.5	2	1	2	11.5	27%	24.5	47%

表2-1				表2-1　調理分解負担度（0.5、1、2、3）						
仕入れ食材状態				仕入れ前検討業務						
食材種			食材状態	レシピ・食材分解検討負担					点数	（%）
				形状	調味	工程	材料	加熱	計	
1	a	生食材	未加工品	1	0.5	3	3	3	10.5	100%
2			下処理済	1	0.5	2	2	3	8.5	81%
3	b	冷凍食材	未加工品	0.5	1	2	2	2	7.5	71%
4			完成品	2	2	1	1	2	8	76%
5	c	チルド製品	完成品	2	2	1	1	2	8	76%
6	d	キット製品	パック形状	3	3	1	3	3	13	124%

表3　食材形状別　調理工程別業務傾注度の負担（予測）																
「図3」仕入れ食材状態				仕入れ前業務	厨房内作業傾注度（◎○▲△）											
食材種			食材状態	検討負担	保管	1次	上処理		２次	下処理					2次	盛付
					受入	保管	洗浄	カット	保管	開封	洗浄	カット	調味	合せ	加熱	
7	a	生食材	未加工品	100%	◎	◎	◎	◎	○	△	○	○	◎	○	◎	◎
8			下処理済	81%	○	○			○	△	△	△	◎	○	◎	◎
9	b	冷凍食材	未加工品	71%	◎	◎	○		○	▲	○	○	○	▲	○	○
10			完成品	76%	○	○			○	▲		▲	○	▲	○	○
11	c	チルド製品	完成品	76%	▲	▲			▲	▲		▲	△	▲	▲	○
12	d	キット製品	パック形状	124%	▲	▲			△	△			△	△	▲	○

参考資料2　「食材と作業各種の負担度の考察」【表２・表３】

「必要となる調理の検討業務と役目」
・調理技術や知財を明らかにさせる。
・容易なノウハウ伝達と人材育成の促進。
・味覚を維持させるレシピ開発と食材分解。
・調理の簡素化と調理スタッフの人材活用。

参考資料3 「調理ノウハウの分解と応用」

工程を明らかにすることが必要となります。食材は、上下処理後に各種カット工程経由した下処理加熱の食材と調味材を、個別にポーション化します。

通常５人～10人分のポーションの食材は、開封と混合作業を行い、作業人件費の抑制対策のため、最終加熱工程では特殊調理を除き、一つの工程で完了させることもできます。

食材加工の候補先は、大型ホテルならばメインキッチン。小規模な各種飲食店では、仕入れコストの検証が必要ですが、関連のカミサリーや仕入食材工場となります。店舗内の厨房加熱工程では、調理者の加熱ノウハウ（調理モード）をあらかじめデータ化させることにより、再現性のある加熱工程ができる状況となります（参考資料３）。

現在では、制御コントロール基板で稼働制御している加熱調理機器へ各種加熱データを送信し、運用することもできます。調理モードの応用は、複雑な調理ステップの改善となり、調理未熟者やパートスタッフの活用範囲が広がる状況となります。

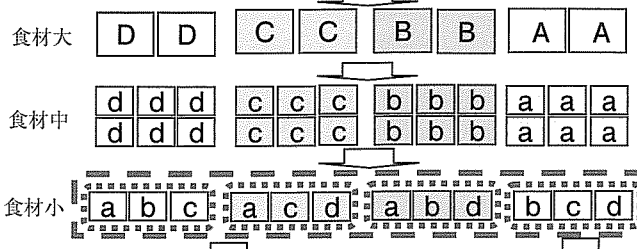
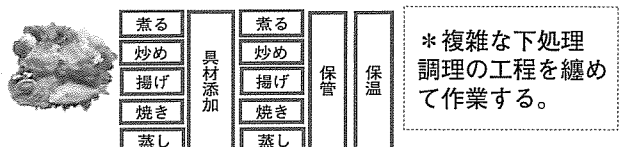
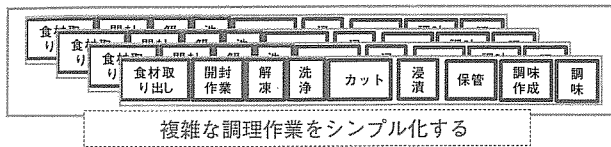
調理改善事例と厨房業界スタッフの役割

厨房メーカーや厨房施工会社の業務の役割は、厨房機器の販売他、飲食オーナーに代わって、厨房図面を描く、関連の現場会議に出る、厨房機器を施工する、そして厨房に関連する「相談」を受けることかと思います。その飲食経営者や調理人からの多くの相談では、調理場を含む運営改善と、飲食経営の改善になる何かの情報を得たい要求だと思います。

いつも言うことですが、厨房関連のスタッフは、経営者と調理作業者の橋渡し役になると思います。そして、飲食店からの相談こそが経営と運営間の潤滑油となって、経営改善に結び付く何かを見出してもらいたいと思われているはずです。

参考資料４（食材のポーション化と調理改善）では、ある飲食業の調理分析を行い、無駄な作業や重複作業を可能な作業範囲でまとめ、水道・光熱費や労働集約による人件費の低減プランを行ったコンサル業務時のイメージフローです。その飲食店舗では、調理人主体の作業シフトが行われ、朝早くより、昼と夕刻向けの下処理や加熱調理が行われ、提供料理は決してでき立てとはいえない商品ばかりでした。衛生管理は維持されているものの、お客さま目線に立った調理品質とはいえず、徐々に売上が上がらない状態となりました。

コンサル業務の詳細は割愛しますが、大きな業務改善のテーマでは「作業集約」と「各種エネルギーの抑制」でした。第一ステップでは、同様な下処理

参考資料4　食材のポーション化と調理改善

作業の工程をまとめて作業する。次に、調理内容を分解し、調理別にポーション調理化への改善を行いました。そして、調理レシピに基づく最終調理前まで食材の下処理を行い、加熱調理前の段階まで材料をセットする仕組み作りを行った業務です。

食材準備量の予測は、今まで重要視されなかった売上分解を行い、販売数の傾向分解を行って、予測数量を決定させました。調理工程を削減した小ポーション食材の最終調理は単純な調理作業となり、調理未熟者やパートスタッフの活用範囲の拡大に貢献しています。

調理の小ポーション化は小型調理機器が中心になる厨房環境となり、水道・高熱費の抑制へ貢献するようになりました。ポーション食材の応用により、でき立ての料理を提供できる調理場環境となり、提供料理の品質改善に貢献しています。

また、調理工程の単純化により、調理エネルギーの抑制に貢献している状況です。将来のさらなる改革では、調理の加熱モード（温度・時間・芯温）を調理機器へ制御させ、加熱時の労務削減化も検討する段階となっています。

おわりに

2回目の「使用食材と厨房作業の改善を考える」では、飲食経営の新たな改革への取り組みとして、厨房作業の改善案へのヒントとなる内容を記載しました。日々の販売競争の中、確かに廉価な厨房機器の購入をすれば、運営コスト面で経営は助かります。

しかし、調理人を含む経営者が厨房関連スタッフの方々へ本当に求めているのは、運営改善や改革に寄与する「何か」のヒントを導き出してくれる企業であり、担当者であると思います。

日々厨房機器の販売や施工業務に努力傾注されている方々は、その業務範疇で売上や営業戦略にとらわれがちとなります。本連載では、別の観点で厨房業界が少しでも活性化できるヒントを訴求し、新たな厨房運営の改善と厨房機器の販売促進に寄与できる内容となればと思います。

食糧事情

日本の食の原点から -2-

北海道羅臼漁港と魚たち

㈲フーズシステムクリエイター
佃　朋紀

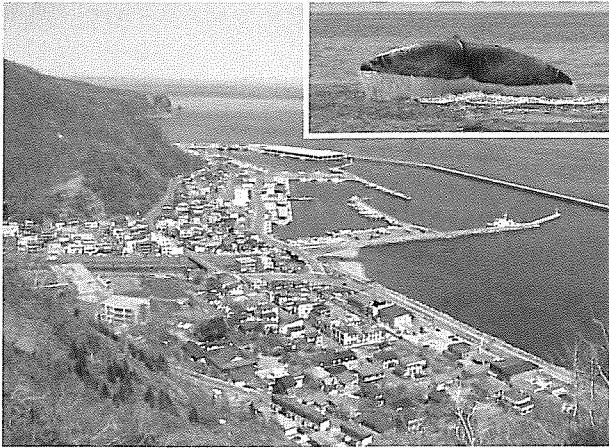
クジラ観光も楽しめる北海道・羅臼

第２回目になります。今回は、５月に日本で一番遅く桜が咲き、春を迎える所である羅臼漁港を取り上げることにしました。

羅臼といえば、世界自然遺産の知床半島の付け根にある所です。この地は、いろいろな意味でとても面白い場所です。言葉の表現は悪いかもしれませんが、知床旅情からもイメージされるように、「地の果て」にある所という印象は否めません。しかし面白いのは、東京から意外に近いことなのです。

羽田空港から飛行機で約２時間弱、目的の地である中標津（なかしべつ）空港に到着します。この空港は牧場に囲まれていて、日本でも唯一の牧歌的な風情を漂わせる空港です。もちろん、飛行機から降りて深呼吸するや、干し草の匂いがして、北海道に来たことが実感できます。

さて、問題はそれからです。中標津空港からは直通の羅臼行きのバスがないのです。やむを得ずレンタカーを借りることになります。国道272号線、通称釧標国道を東へと走り、国道244号線との交差点を左折、海沿いの国道を一路北上し羅臼へ向かいます。北海道の道は広くて、運転しやすいため、ついついアクセルを踏みがちになります。ですから、スピードにはくれぐれも気を付けないといけません。ともかく、安全運転に徹すること約２時間弱で羅臼の街に入ります。

東京から何と４時間弱で羅臼に到着するのです。日本の中で東京から４時間で着くことができない場所がどれだけあるのかと、ふと考え始めたのはもう10年くらい前になりますが、今でも意外に多いのではないでしょうか。そう考えると、羅臼が急に身近な場所に思われるようになりました。地の果てとばかり思っていた羅臼も、日本の中では決して「地の果て」ではなくなったのです。でも、この地に行ってみないと、なかなか実感としては湧いてきません。これだけ交通の便、特に空路が発達してくると、日

羅臼国後展望塔より

本における“秘境”は数少なくなってきたのではないでしょうか。

さて、この羅臼は知床半島の南側に位置し、国後島と対峙している場所にあります。この間には、実は深い海溝があります。最も深いところでは2,500メートルもあるそうです。しかも沿岸からわずかな距離でこの最深部になるのですから、いかに急に海底が落ち込んでいるか想像がつきます。そのおかげで、実にさまざまな自然の営みがこの海で繰り返されているのです。

羅臼漁港と国後島を一望するには、絶景のポイントがあります。そのポイントは文字通り、羅臼国後展望塔という所です。撮影した写真の奥の方には、国後島も映っています。背後に知床半島の山々があり、その麓、猫の額ほどの場所に羅臼の街があり、漁港を中心に集落が形成されているのがよく分かります。

羅臼の海は「周年賑やか」といった表現がピッタリです。もちろん人が来るからでもありますが、それだけではありません。人の他に、いろいろな動物たちが羅臼の海にやって来るのです。その代表の一つが、クジラとその仲間たちです。流氷がこの地から去ると、次の流氷が来るまでの間に、マッコウクジラやミンククジラ、シャチなど、次から次へとやって来ます。テレビに映るクジラのシーンも、その多くは羅臼で撮影したものだと言われるくらいです。実は、私も羅臼でホエールウォッチングをしました。その時、確かにマッコウクジラを見ることはできたのですが、あいにく遠く、コンパクトカメラだったために良い写真は撮れませんでした。ただ、運の良い人は、船のすぐそばまでクジラやシャチが近寄って来たり、写真のような姿を見ることもあるそうです。ちなみに、この写真は、羅臼漁協の友人から提供していただいたものです。

もう一つの来訪者は、羅臼の冬、流氷の時期にやって来ます。そうです、野鳥です。特に天然記念物のオオワシやオジロワシなどの猛禽類がやって来るのです。こうした鳥が白い流氷を背景にして見られるのです。しかも、流氷の時期は世界でも一番生息密度が高くなることが知られており、世界各国の野鳥愛好家やプロのカメラマンの憧れの場所になっているそうなのです。ですから、流氷の時期、羅臼を訪れる外国人も一際多くなるのです。これは意外に知られていない、羅臼の隠れた一面なのです。

ただ、何といっても羅臼の来訪者のナンバーワンは、魚です。ほぼ1年間、水産物の水揚げで羅臼はにぎわいます。羅臼漁港では、平成19年10月に「環境・衛生管理型漁港づくり」推進のために全天候型埠頭が完成し、新たにもう一つの卸売場が出来上がり、全部で五つの卸売場を有するようになりました。というのも、知床の海は豊饒の海で、大量に秋サケやスルメイカ、スケソウダラが水揚げされ、四つの卸売場では手狭になってしまうからです。新しく整備された卸売場では、衛生管理の必要な水産物が扱われていて、ウニの入札などが行われています。

ところで、埠頭の整備のもう一つの目玉は海洋深層水です。羅臼の特徴である急深な海底地形を利用し、沖合2.8km、水深350mの地点から、2℃の海洋深層水を一日最大4,560t汲み上げて利用する施設も併せてできたのです。汲み上げられた海洋深層水は魚の洗浄水になると共に、温度が低いこともあり、夏場の卸売場の温度上昇を抑えるのにも使われてい

全天候型埠頭の卸売場

ますし、羅臼の加工場にも、ウニや幻のカレイであるマツカワガレイの蓄養にも使われています。もちろん、卸売場の洗浄などにも贅沢に使われています。

ちなみに海洋深層水は高知での取り組みが1986年に始まって以来、海洋深層水ブームが起き、現在では深層水を汲み上げる施設が11都道県19施設もあるそうで、海洋深層水に含まれている豊富なミネラル分などを使い、いろいろな商品も開発されています。また、海洋深層水は鮮度保持にも効果があると言われており、羅臼の魚たちは、この海洋深層水を贅沢に使い、鮮度保持されているのです。

1匹1,000円のエビから ブランドもののサケまで

では、実際にどんな水産物が水揚げされているのでしょうか。「羅臼の魚」をちょっとだけご紹介しましょう。

知られざる羅臼の一面として、実は水揚げされるエビの種類が豊富なことが挙げられます。たとえば、ホッカイシマエビ（標準名：ホッカイエビ）、ボタンエビ（標準和名：トヤマエビ）、シマエビ（標準和名：モロトゲアカエビ）が水揚げされていますが、それ以外にレアなエビも漁獲されているのです。その一つが、まさに「幻のエビ」といわれるブドウエビです。

残念ながら、白黒ではその色が分かりにくいのですが、体色が見事に紫色がかったブドウ色をしているのです。それが、名前の由来にもなっています。驚くことには、その値段です。羅臼の市場（産地）でさえ、ブドウエビの卵持ちは１尾1,000円以上するのです。ですから、もちろんいろいろな料理に贅沢に使うこともいいのでしょうが、庶民としてはやはりお刺身でいただくのが妥当なところでしょう。殻を剥き、口の中に入れ、ブドウエビをひと噛み、ふた噛みしていくうちに、エビの甘みが口の中にジュワーっと拡がります。この瞬間を、あえて「口福のひと時」とでもいうのでしょうか。これだけの甘みを持ったエビは、世の中広しといえども、なかなかお目にかかることはできません。そして、新鮮が故に食べられるのが、頭にあるミソです。これを食べようものなら、笑顔がこぼれるしかありません。

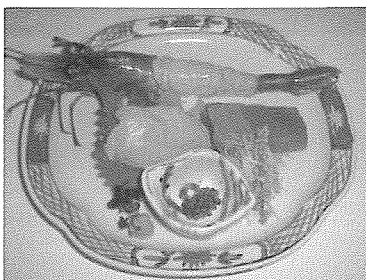
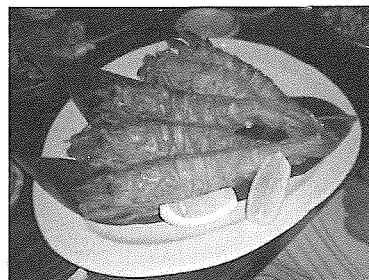
その上にさらにとどめを刺すのが、ブドウエビが大切に抱えている卵です。卵の色はエメラルドグリーンで、まさに宝石の輝きをしています。その味がまた、たまらないものがありますので、１尾1,000円を超えるのも頷けるというものでしょう。ただ、昔はたくさん獲れていたそうで、価格も安く、天ぷらそばのエビ天にもなっていたと羅臼の人から聞きます。そんな贅沢をしてみたいと思うのは、このエビを食べた人すべてが思うはずです。

さて、次は、このエビ２種です。下の写真、上の黒っぽい色のものが、通称羅臼エビとも呼ばれるキタザコエビです。そして、下のエビがイバラモエビです。ちなみに北海道では、このイバラモエビはゴジラエビとも呼ばれているようです。

さて、キタザコエビの方ですが、殻がやわらかく、塩焼きで食べるのが最も良いように思います。頭からいただくと、濃厚なエビのミソの味が口の中に一挙に拡がります。ふた口目の味は、ほど良い塩加減で引き立つ肉の甘味です。このエビ、二度のおいしさを味わえるのです。

羅臼のエビは夏場が旬になります。ですから、もうすぐ、旬を迎えるのです。

そして羅臼を語るには、やはり何といってもサケです。６月から７月にかけて漁獲されるサケがあります。それはトキシラズと呼ばれており、成熟途上にあるシロザケです。秋ではない時期に漁獲されるから、そう呼ばれているのです。秋に漁獲されるケイジ（鮭児）にも匹敵するうまさがあります。もちろん、脂が全身に回っています。これのトキシラズも、羅臼の初夏の味であります。

ところでこのトキシラズを除き、羅臼で水揚げされるサケのほとんどはアキサケです。そのアキサケには、ケイジ、メジカ、銀毛、ブナサケなどの規格があります。ブナサケというのは、サケが母なる川に産卵のために遡ろうとする時に、海水から淡水への対応が求められる訳で、そのためにウロコが身体

ブドウエビ

キタザコエビ

の中にめり込み、アキサケの地肌が現れてきます。その色がブナの木の色に似ているということで、そう呼ばれるようになりました。このブナサケになると、身体の栄養分は卵や白子の成熟へと消費されるために、残念ながら味が落ちていきます。

アキサケで最高ランクは、ケイジと呼ばれるサケです。ひと網で、わずかに数本漁獲されればいいといわれており、超レアな、プレミア付きのサケです。昔、このケイジは漁師のまかない用としてひっそり食べられており、市場に出回ることはめったになかったのです。それが衆目の知るところとなり、最高級なアキサケと位置付けられるようになったのです。そしてこのサケを差別化するために、エラにタグを付け、別格扱いをするようになりました。

それは産地におけるブランドの主張でもありますが、反面流通の過程で行われていた「偽物」対策でもあったのです。かつてごく一部ではあったのですが、獲れているはずもない時期に、羅臼のケイジとして堂々と販売されていたものがありました。やはり羅臼という名前、ケイジという規格であれば、それだけお客さんを惹き付けることになるから、詐称したのでしょう。こうした浅はかな行為がまかり通ることに対し、産地が自己防衛をせざるを得なくなったのです。ですから、タグは毎年デザインを変えて、真似されないようにしているのです。

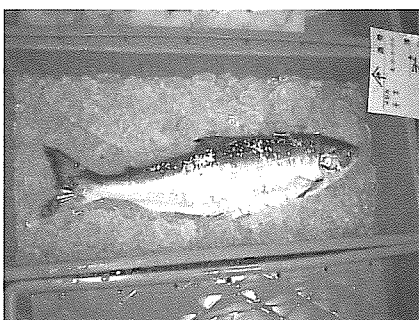
タグは、羅臼以外でも全国で高級な魚介類にも使われるようになりました。例えば、越前ガニにもタグが付けられ、ブランド化が図られています。それだけ高級なもの、ブランドものについては偽物が多く流通していたということなのです。平成12年にJAS法が改正され、産地表示が義務化されるようになり、ようやく産地偽装は減ってきました。それでもなお、産地偽装の問題は、たまにではありますが新聞紙上をにぎわしたりしています。

ところで産地偽装は、使う側にも問題があるとも言われています。それは、競争の熾烈な飲食業界では、同質化により価格競争に走りがちであり、仕入れもできる限り安いものを求めていることが、一つの原因になっているというのです。経営の合理化が限界まで行われてきたことが、大きく影響しているのではないでしょうか。確かに、さまざまな合理化は事業展開の中では適切なことではあるのでしょうが、その適切な対応も、実は組み合わさることによって適切ではなくなってしまう、いわゆる「合成の誤謬（ごびゅう）」というものが、今の飲食業界において起きているようにも思われます。

高い魚も、余すところなく使いきることにより利益も最大化が図られ、使いこなすことも可能となる訳ですが、それを可能にするだけの調理場における料理技術が失われてきているという現実もあります。

最後に私的にお勧めさせていただく魚は、このスケソウダラです。卵は、「タラコ」であり、白子は「タチ」とも呼ばれ、北海道では味噌汁の具として重宝されています。そして、身はすり身にされて蒲鉾の原料になります。羅臼では、特に冬場にスケソウダラが多く漁獲されるのですが、ご当地の食べ方はルイベ（冷凍して刺身）です。しかも、羅臼の真冬は、外はもちろんシバレていますので、吊るしておくだけでも翌朝には凍結します。凍結するのは、昔の人が考えた寄生虫対策なのです。

さて、その味はというと、一見して淡白な味のような感じがしますが、これが案外違うのです。意外に脂があり、口の中に甘さがやわらかく拡がるのです。以前、北洋のサケマスの漁船の乗組員の方に、サケ、マス類のルイベは１日で飽きるが、スケソウダラのルイベは何日食べても飽きないという話を聞きましたが、確かに何日でも食べられそうな味でした。値段の安い魚なのですが、羅臼の料理屋さんでは、看板メニューの一つにもなっているくらい、おいしい魚なのです。

やはり、お客さまを惹き付けるメニューというのは、地元に行き、市場に水揚げされている魚を見て、地元での食べ方を研究して作り上げることが大切ではないでしょうか。ぜひ、読者の皆さまには、そんなゆとりをお持ちいただき、看板メニューを作り上げていただきたいと思っています。

アキサケ

スケソウダラ

株式会社マクロキッチンキグフジ

支　部	会員No.
中四国	822

ガス・電気の厨房設備機器・製品の全般をお客さまの要望も取り入れて、長年の実績の下、設計・施工・販売。

代表取締役会長
北野　定子

――貴社設立のきっかけについてお教えください。

昭和32年（1957年）10月に、新居浜市泉池町で富士厨房設備㈱新居浜出張所として、独立採算にてスタート致しました。従業員は２名で、当時の給食室では煉瓦の付いたカマドに重油バーナーを使って煮炊きし、ミルクは粉乳をミキサーを使って攪拌しておりました。

本社全景

富士厨房設備㈱に新製品が出ると、一番先に販売致しました。従業員に「故障した時どうするのか？」と言われましたが、先に心配していては何事も前に進むことができない。勇気が大切です。「故障した時は誠意をもって処理をすればいい」と言って、次々と新製品を販売して参りました。

時代が進むにつれて、富士厨房設備㈱の設備機器もガスから電気（IH）の機器になり、清潔で少しでも人手がいらなく、便利で早く調理できる商品に変わって参りました。

昭和50年６月30日に現在の、新居浜市庄内町4-6-68に事務所を移転致しました。

平成２年10月、富士厨房設備㈱が㈱フジマックに変わった時、わが社も㈱マクロキッチンキグフジの会社を設立し、現在に至っています。

――提供している製品・サービスについてお願い致します。

厨房設備機械器具関連商品全般の販売、厨房室の設計・施工・修理一式を行っています。

ネットでは、ヤフーと楽天に「厨房の家」というホー

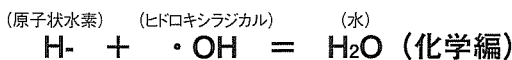
還元水素水生成機「Aqua Clover」

同社の通販サイト「厨房の家」

ムページを出店しております。

また、私は、今話題になっている、交流還元水素水生成器を、卸元として販売しております。これは世界の10ヵ国の特許を持つ水素水生成器で、水の中の活性酸素（ヒドロキシラジカル）を抑制することができます。原子状水素水ができ、熱しても冷やしても72時間、水素が保持できます。料理にも使えてとてもおいしくなります。美容液として使うと、色が白くなります。お風呂にも4リットルぐらい入れると外からの活性酸素を消すことができ、しっとり潤いのある肌になります。野菜や果物を浸けておくと酸化が還元され、おいしくなります。1リットルに3,000億個のナノバブルが確認できています。

（原子状水素）　（ヒドロキシラジカル）　（水）

H- ＋ ・OH ＝ H_2O（化学編）

今、早川博士の交流式還元水素水生成器は、全国で7万台以上出ているとの事です。世界の奇跡の水（ルルドの水・トラコテの水等）に匹敵する水を造ることができたとの評価がなされています。

これから高齢化社会になり、お年寄りが増えても、活性酸素を消して少しでも老化を遅らせ、病気を減らし、元気で社会貢献できるお年寄りが増えるよう願っております。

いつの間にか仕事を始めて54年の月日が経ち、私も82歳を過ぎましたが、まだまだ元気で社会貢献できるようがんばりたいと思っております。

――貴社のセールスポイントについてお願い致します。

愛媛県東予地区中心の厨房設備機具の総合販売店として、厨房機具の企画設計は長年の経験を生かしてユーザーの要望を取り入れ、打ち合わせをしながら施工をし、お客さまが困っている時は、すぐに処置をするというアフターケアを特に大切にして参りました。おかげさまで高度成長期時代には、レストラン・ホテル・学校・病院・老人ホーム等、次々と納入させていただきました。

――工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

当社は、2012年で創業55年目になりますが、当社の経営理念である「顧客を大切に常にアフターを敏速にして、広く社会に貢献していきたい」と思いますので、今後共にご指導の程をよろしくお願い致します。

●**創　業**
1957年10月　富士厨房設備㈱新居浜出張所として独立採算にて設立
●**設　立**
1990年11月　㈱マクロキッチンキグフジとなる
●**代表者**
代表取締役会長　北野定子
代表取締役社長　北野友昭
●**資本金**
1,000万円
●**従業員**
6人
●**業種**
厨房設備機器の関連商品一式販売・設計施行・保守
●**主要取引先**
リーガロイヤルホテル新居浜、住友5社、松山三越、エリエール給食センター、愛媛県各学校給食センター、各協同組合給食センター、病院、老人ホーム、保育園、レストラン、ホテル
●**本社**
〒792-0811　愛媛県新居浜市庄内町4-6-68
TEL0897-33-4306　FAX0897-32-5080
●**通販サイト**
http://www.rakuten.co.jp/chubonoie/

最新外食トレンド2012

No.6 法人交際費の推移について ～国税庁統計資料から

㈶食の安全・安心財団
附属機関　外食産業総合調査研究センター
研究員　**松﨑　俊**

1. はじめに

平成24年３月に、国税庁から「会社標本調査　平成22年度分」が公表された。

この調査は全国の「内国普通法人（休業、清算中の法人並びに一般社団・財団法人（非営利型法人除く）及び特殊な法人を除く）」を対象に、「我が国の法人企業について資本金階級別や業種別にその実態を明らかにし、併せて租税収入の見積り、税制改正及び税務行政の運営等の基礎資料とすること」を目的にまとめられたものである。その調査手法は標本調査であり、昭和26年度分から毎年実施されている。平成21年度調査から国税電子申告・納税システムの調査への利用を始めたため、平成22年度分の標本数は約115万社と、標本数は従来と比べて大幅に増えた。また平成18年からは調査期間が２～１月から４～３月に変更される等、調査方法などに若干の修正が加えられている。

税務署に提出した確定申告書等の数値から「法人数」「資本金総額」「利益計上企業、欠損企業の状況」「法人交際費、寄附金」等についてまとめており、中でも「法人交際費」のデータは、当センターが国内の外食産業市場規模の「家計外支出」を推計する上で重要な資料となっている。

今回は、この「法人交際費」の動向について、過去のデータも含め見ていきたい。

2. 法人交際費の推移

(1) 平成22年度結果概況

「会社標本調査」の平成22年度結果の概略を見ると、調査から推計した平成22年度の全体の「法人数」は258万6,882社で、調査開始以来初めての減少となった（▲1.2％）。そのうち利益計上法人は27.2％、欠損法人（決算赤字の企業）は72.8％で、「営業収入金額」は平成20・21年度と前年比マイナスであったが、平成22年度は2.2％と前年を上回った（表１）。東日本大震災の影響も見られ、震災は年度末であったが、「寄附金」は前年比27.3％と大幅に増加した。

	法人交際費		寄附金		営業収入利益		欠損法人割合
全体(n)社	n=2,586,882		n=2,586,882		n=2,586,882		n=2,586,882
単位	(億円)	(%)	(億円)	(%)	(億円)	(%)	(%)
H12	43,908		4,701		15,653,127		68.4
H13	39,135	▲ 10.9	4,785	1.8	15,374,076	▲ 1.8	68.3
H14	37,426	▲ 4.4	5,092	6.4	14,386,340	▲ 6.4	68.9
H15	34,645	▲ 7.4	5,377	5.6	14,023,469	▲ 2.5	68.1
H16	34,393	▲ 0.7	4,532	▲ 15.7	14,494,869	3.4	67.0
H17	35,338	2.7	5,032	11.0	14,554,968	0.4	67.1
H18(2-1)	36,816	4.2	4,756	▲ 5.5	14,905,599	2.4	66.5
H18(4-3)	36,314	－	4,507	－	15,427,995	－	66.3
H19	33,800	▲ 6.9	4,785	6.2	15,628,935	1.3	67.1
H20	32,261	▲ 4.6	4,940	3.2	14,195,138	▲ 9.2	71.5
H21	29,979	▲ 7.1	5,467	10.7	13,241,457	▲ 6.7	72.8
H22	29,360	▲ 2.1	6,957	27.3	13,531,278	2.2	72.8

表1　会社標本調査結果の概況（実数、％）
資料：「会社標本調査」国税庁

(2) 法人交際費の推移

まず、交際費の定義について確認すると、「交際費、接待費、機密費その他の費用で、法人が、その得意先、仕入先その他事業に関係のある者等に対する接待、供応、慰安、贈答その他これらに類する行為のために支出するもの（専ら従業員の慰安のために通常要する費用その他政令で定める費用を除く。）」とされている。

昭和50年からの「法人交際費」の推移を見ると、何度か景気後退期に伸び率が縮小しているものの、バブル崩壊期ごろまではほぼ一貫して前年比を上回っており、平成４年には６兆2,078億円と最も多くなった。バブル景気で株価が最高値を付けたのが平成元年12月であるため、バブル崩壊後しばらくは、法人交際費は増加し続けたことがうかがえる（図１）。

交際費には中元・歳暮・ギフト券など多様な種類が考えられるが、交際費の多くは「飲食費」で占められていると考えられ、その多くが「遊興飲食店」関連または高単価業態での利用である。この時期、多額の交際費が「遊興飲食店」をはじめとする外食市場に流入したと考えられる。

その後、長期の消費不況に突入する中、法人交際費は前年を上回る年も見られたが本格回復には至らず、断続的に減少し、その減少率は▲10％を超える年もあった。

ようやく平成17年・18年に２年続けて前年比を上回り、本格回復が期待された平成19年度には米国のサブプライムローンに端を発する金融危機が発生、翌年にはリーマンショックも起こり、再び減少基調となった。

平成22年度の交際費は減少率が縮小したものの、▲2.1％減少し、２兆9,360億円となった。これは最も交際費が大きかった平成４年の47.3％でしかなく、昭和55年前後の水準である。この大幅な減少は、「遊興飲食店」もしくは客単価の高い外食業態にとっては、長期にわたる大きな痛手となっている。

3. まとめ

バブル期を中心に、６兆円を超えるマーケットを形成してきた“法人交際費”はその後縮小し、現在では最盛期の半分以下になった。法人交際費は、外食市場の「家計外部分」の主要部分を構成しており、その減少は近年まで続く外食市場低迷の大きな要因になっている。

本調査の平成22年度結果を見ると、会社法人の「営業収入金額」は前年比プラスとなっているものの、法人交際費の減少傾向は変わっておらず、業績は改善してもコスト削減傾向は続いていることがうかがえる。また、全体の「営業収入金額」がプラスに転じているが、欠損企業の割合が３年連続して７割を超えており、中小企業も含めた会社法人全体の経営は厳しい。さらに平成23年度には震災の影響も本格化するなど、「法人交際費」の支出は引き続き抑えられる可能性が高く、外食産業を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続くと思われる。

図1　法人交際費の推移（実数、前年増減率）
資料：「会社標本調査」国税庁

【1】4月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は35件で前年同月の45件に対して78％。

(2) 特　徴

◇事故クレームは、石油ファンヒーターの修理後、灯油漏れによる汚染等３件（内、調査依頼１件）。

◇品質クレームは、床暖房の設置温度が期待値まで上がらない苦情が１件。

◇一般相談は、石油ファンヒーターのシリコーン付着による点火不良や途中消火に対するメーカー及び販売店への改善要望等 ７件。

◇問い合わせは、石油ストーブのガラス製燃焼筒の割れによる代替え品の請求先を教えてほしい等24件。

【2】受付実績合計

（単位：件数）

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	1	2	12	16 (46)
事業者	1	0	2	10	13 (37)
司法・行政	1	0	3	2	6(17)
その他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	3(9)	1(3)	7(20)	24(68)	35(100)

注） 前年同月受付合計45件、事故クレーム10件

【3】主な関係行事

今月は、主な関係行事等はなし。

【4】事故クレーム

①ガステーブルこんろの下部から出火

◇ガステーブルこんろで湯沸し中、当該こんろの下部から炎が上がったので水をかけて消火した。グリル点火ボタンの裏側の樹脂部分と配線が燃えていた。原因を調査してほしい。

◆現在、調査中。

②石油ファンヒーターを修理後、灯油が漏れて畳が汚染された

◇使用約10年の石油ファンヒーターにエラーマークが出て作動しないため修理を依頼した。修理後使用せずにいたが、灯油の臭いがするようになり、調べたら灯油が漏れて畳１枚分が汚染されていた。修理に問題があったと思われるので、メーカーに被害補償する責任があるのではないかと思う。PLセンターの考えを教えてほしい。

◆メーカーに確認したところ、修理については、過熱防止サーモと加湿器を交換後試運転を行い、燃焼等確認後お客様に説明して修理代金を貰っている。その後漏れの連絡があったのですぐ現地に行って確認したが、当該製品ではなく、壁からの送油管が劣化して漏れていたことが分かった。従って当該製品や修理に問題がないので被害補償は出来ないとお客様へ説明し了解された。

消費生活センターには、以上の確認結果と、当PLセンターでメーカーより取り寄せた取扱説明書に「ゴム製送油管は経年劣化します。３年に１回は新しいものに交換してください」と明記されているので、被害補償を要求することは難しいと説明し了解された。以上により本件は終了。

［調査依頼］

③マンションの一室で火災。石油ストーブが原因か

◇室内に洗濯紐を吊るしてタオルケットを干し、石油ストーブとエアコンをつけたまま外出中に４階建てマンションの当該部屋が火災となった。自然鎮火したため、消防活動は行っていない。

当該石油ストーブが原因か調査を依頼したい。
◆現在、外部検査機関で調査中

【5】案件処理状況

(1) 小型ガス瞬間湯沸器から炎が出て高齢女性が顔などを火傷

〔申出概要〕

小型ガス瞬間湯沸器の周りから炎が出て、83歳の女性が顔などに火傷を負った。事故発生当日の朝2～3回使用した後、再度使用するため点火操作をしたところ、器具の左側から炎が溢れ出て、おでこの一部と左手の一部に軽い火傷を負った。現在、通院治療中。メーカーが訪問して点検したがガス漏れは無く、器具は正常に作動していた。火傷を負われたので当該器具の調査を依頼したい。

〔調査・対応結果〕

ケーシングの開口部と燃焼室との位置関係からみて、当該ガス瞬間湯沸器のケーシングから炎が溢れる事象として考えられるのは、①器具内部に未燃ガスが充満し、点火操作により爆発着火して炎が溢れる。②器具の熱交換器部のフィンが煤などで詰っており、点着火時に排気が阻害されてケーシングから炎が溢れる。以上の2点である。

外部検査機関の検証結果から、ガス配管及び熱交換器等の腐食は確認できず、ガス取入部からノズルまでの外部漏れ及び器具栓等の通過漏れも確認できなかった。また、点火操作も20回繰り返し行ったが全て点火し、爆発点火やケーシング外への炎溢れは確認できなかった。立ち消え安全装置も消火と同時に作動し、燃焼状態試験では、CO濃度は基準値内で良好に燃焼しており、原因を特定することはできなかった。

以上を調査結果報告書で申出者に説明し終了。

(2) 石油ストーブによる部屋の汚染

〔申出概要〕

過去から使用している石油ストーブに灯油を入れて点火をすると、炎が当該石油ストーブ本体の天板を超えて立ち上がり、部屋中煤で汚染された。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関の検証結果からは、煤の付着は、正面反射板の上部、天板の下面、気密油タンクの蓋の内側、燃焼筒下部及び天板の穴の内側に認められた。他の燃焼部分はタール等の付着物は確認されず、煤の付着も見られなかった。電池ケースのリード線は切れており、ビニール絶縁被膜は小動物がかじったような跡が確認された。

また、電池ケースの下には向日葵の種の様なものがあり、奥に綿状の異物と左奥の置台上に綿ぼこりとともに使用済のマッチ棒が確認された。また、燃焼筒つまみの右側にマッチによる点火跡と推定される焼け跡が確認された。

当該ストーブにおける点火及び燃焼状態の確認をそれぞれ3回実施した結果、3回とも点火の後に炎が天板を超える事象は発生しなかった。参考試験として、燃焼筒下部と芯外筒上面の間にマッチ棒相当のものが挟まっている状態を設定して点火・燃焼試験を実施したところ、点火直後から、燃焼筒内を火炎が立ち上がり、燃焼筒上部からは煤が発生した。よって乾電池のリード線が切断されていることから、乾電池による点火ができなくなり、マッチ等で点火されていたようで、燃焼筒下部と芯外筒に隙間ができて異常燃焼が生じたことと推察される。取扱説明書に使用方法として「燃焼筒上に部分的な炎の伸びや放熱部に赤熱ムラができるときは、燃焼筒つまみを持って左右に2～3回ゆさぶるようにまわして正常炎になるかどうかみて下さい」との記述があり、また、可燃物や障害物のない場所で使用すること、及び石油ストーブ本体から前・後面、側面からの可燃物との距離を定めている。

上記検証結果において、石油ストーブ本体内からマッチ棒や種子、綿状の異物が確認されているが、これらの可燃物が多く溜まり、長時間加熱されると炭化して着火する恐れがあるので、時々掃除して取り除くこと。また、使用するにあたって説明書をよく確認して使用することを注意喚起事項として説明、報告した。

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

ラベル見本

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07. 10. 1	ダブルチェック	07-002-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 2. 17	ダブルチェックLL	10-002-0202	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 6. 23	ダブルチェックM型	10-002-0203	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 8. 25	グリースダンパー	09-002-0204	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バッフレッシュⅡ	10-002-1302	㈱アクシー	06-6682-2251
10. 2. 17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	㈱深川製作所	048-257-3111
10. 6. 23	ファイヤープルーフⅢ型	10-002-1502	新成工業㈱	03-3403-2216
09. 6. 29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス㈱	084-922-2855
09. 4. 23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス㈱	084-922-2855
11. 1. 26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス㈱	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画㈱	06-6266-2895
08. 12. 17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機㈱	03-3843-4851
08. 11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機㈱	03-3843-4851
08. 5. 7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機㈱	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック㈱	042-939-1635
08. 4. 7	ニューオンリーワン	08-002-2803	㈱安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	㈱エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	㈱エルク	03-5379-1522
09. 8. 26	エイエルフィルター	09-002-3501	㈱エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターⅡ	11-002-3902	津守興業㈱	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターⅢ	11-002-3903	津守興業㈱	048-222-6187
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 2. 19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	㈱ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-Ⅲ型	11-002-4204	㈱ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	㈱ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	㈱アクアエアー	045-893-0449
09. 8. 25	ソーレI型	09-002-4903	日之出㈱	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	㈱セルテック	047-491-6654
08. 1. 23	セルテックフィルターB型	08-002-5002	㈱セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	㈱セルテック	047-491-6654
08. 9. 8	セルテックフィルターM型	08-002-5004	㈱セルテック	047-491-6654
07. 12. 14	SKグリスフィルターH-1型	07-002-5103	㈱サニクリーン	03-3453-2231
08. 7. 10	ユニフィルター	08-002-5301	㈱ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	ディバーシー㈱	045-640-2240
08. 1. 23	ジョンソンJフィルターB型	08-002-5402	ディバーシー㈱	045-640-2240
09. 4. 23	FC'09	09-002-5501	㈱HALTON	03-6804-7297
06. 5. 11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
09. 10. 30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
11. 12. 28	ECOウェーブ	11-002-5901	オピニオン㈱	03-5545-1691

10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン㈱	03-5545-1691
11. 6. 30	プラスワン	11-002-4401	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 5. 18	プラスワン・スーパー	07-002-6001	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 11. 30	DFフィルター	07-002-6201	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	DVフィルター	09-002-6202	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	DVSフィルター	09-002-6203	㈱ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	SCフィルター	08-002-6401	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅡ	08-002-6402	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅢ	08-002-6403	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
10. 7. 8	アルファフィルターⅡ	10-002-6502	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターⅢ	10-002-6503	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
12. 5. 17	CERSUPER	12-002-6901	㈱シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フランケフィルター	09-002-7001	㈱上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H1フィルター	11-002-7101	㈱アルテック九州	0968-68-1455
11. 12. 28	グリスカット	11-002-7201	㈱クリエ	053-428-0551

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	㈱村幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エアロ・ギミック	09-001-0501	㈱クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業㈱	03-3790-2601

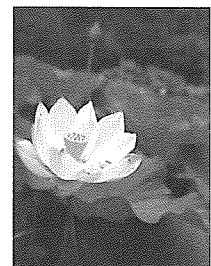
●グリスセパレーター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	㈱村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	SOIL SCRUBBER	09-003-0801	㈱加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー㈱	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材㈱	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーⅡ	07-003-1402	㈱シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

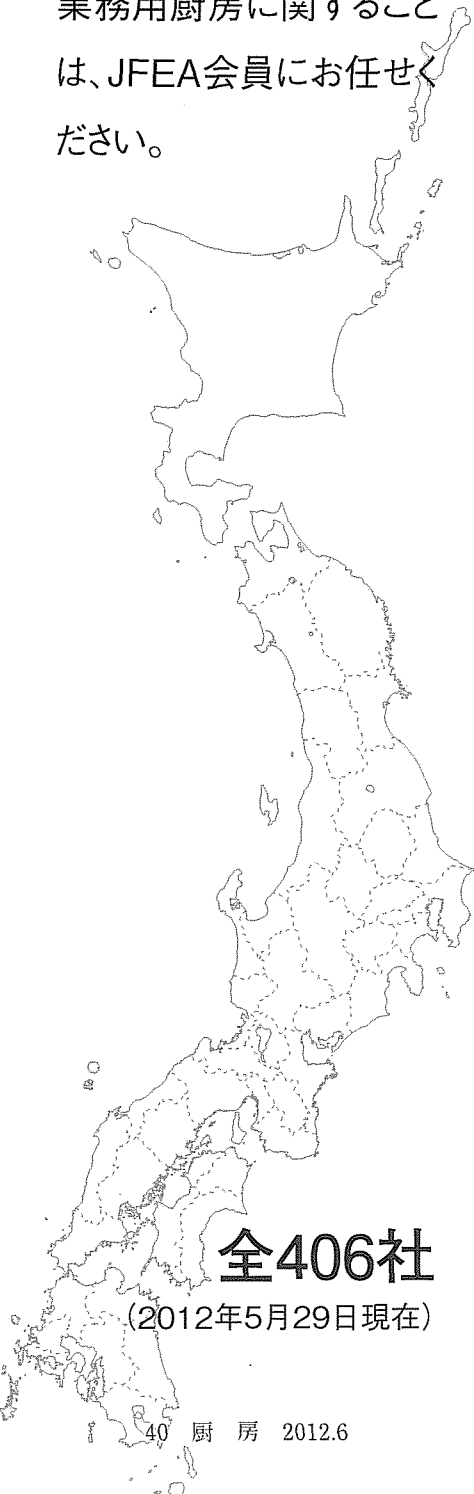
平成23年度　交付ラベル　163,550枚

一般社団法人日本厨房工業会

6月(水無月)

1日（金）　衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、チューインガムの日、梅の日、ねじの日
3日（日）　測量の日
4日（月）　虫歯予防デー、ローメンの日
5日（火）　環境の日
6日（水）　飲み水の日、コックさんの日、兄の日
9日（土）　ネッシーの日、リサイクルの日、ロックウールの日
10日（日）　入梅、時の記念日、ミルクキャラメルの日、無糖茶飲料の日
12日（火）　恋人の日
16日（土）　和菓子の日、麦とろの日
17日（日）　父の日
18日（月）　おにぎりの日
20日（水）　ペパーミントデー
21日（木）　夏至、スナックの日、さくらんぼの日
22日（金）　かにの日
23日（土）　沖縄慰霊の日
24日（日）　UFOの日
26日（火）　国土庁創設記念日
28日（木）　ニワトリの日、パフェの日
29日（金）　佃煮の日
30日（土）　大祓、みその日

一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納入から、飲食店・給食施設の設備設計・施工まで、業務用厨房に関することは、JFEA会員にお任せください。

全406社
（2012年5月29日現在）

●北海道支部

㈱AIHO 札幌支店
北沢産業㈱ 札幌支店
㈲北見厨房
㈱コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブキッチンテクノ㈱ 札幌営業所
サンスチール工業㈱
㈱白石製作所
タニコー㈱ 北海道事業部
厨房サービス㈱
㈱中西製作所 北海道支店
ニチワ電機㈱ 札幌営業所
日本調理機㈱ 北海道支店
パナソニックES産機㈱ 北海道支店
福島工業㈱ 札幌支店
㈱フジマック 札幌営業部
細山熱器㈱ 札幌営業所
㈱ホワイトスチール工業
㈱マグナ 札幌営業所
㈱マルゼン 北海道営業所
三浦工業㈱ 食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県
㈱AIHO 盛岡営業所
三機商事㈱

●宮城県
㈱エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター㈱ 仙台営業所
㈱大穂製作所 仙台営業所
北沢産業㈱ 仙台支店
㈱コメットカトウ 仙台営業所
タニコー㈱ 東北事業部
東北アイホー調理機㈱
㈱中西製作所 東北支店
ニチワ電機㈱ 仙台営業所
日本洗浄機㈱ 仙台営業所
日本調理機㈱ 東北支店
パナソニックES産機システム㈱ 東北支店
福島工業㈱ 東北支店
㈱フジマック 東北事業部
㈱北拓機工
ホシザキ東北㈱
細山熱器㈱ 仙台出張所
㈱マルゼン 東北営業所
三浦工業㈱ 食機仙台営業課

●秋田県
㈲ケーエムイー
新日産業㈱
㈱ビンテック
㈱フルタ

●山形県
㈱三陽製作所
せんじん商事㈱

●福島県
㈲浅川製作所

●関東支部

●茨城県
小野地 賢治
東邦厨房㈱

●群馬県
伊東電機関東販売㈱
㈱大道産業
パナソニック㈱アプライアンス社
㈲坂東厨房

●埼玉県
㈲イー・ジャパン・フード・サービス
㈱ウエテック研究所
エース工業㈱
㈱エム・アイ・ケー
㈱小倉厨房工業所
桐山工業㈱
クリーンテック㈱
㈲敬和
㈱河野製作所
㈱伸和商会
仲産業㈱
㈱中西製作所 北関東支店
㈱ネオシス 本社工場
㈱深川製作所
㈱扶洋 関東支店
㈱本庄厨房機器製作所
ミクニ厨房設備㈱
㈱モリチュウ

●千葉県
㈱ウィンターハルター・ジャパン
㈱関東三貴
JFE商事住宅資材㈱
㈱セルテック
㈱千葉工業所
㈱野田ハッピー
㈱舞浜ビルメンテナンス

●東京都
アイセック㈱
㈱AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業㈱
アサヒ装設㈱ 東京営業所
東産業㈱
㈱泉設備
イトヤ㈱
㈱上野製作所
エース工機㈱
エスケーエイ㈱
㈱エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター㈱
エレクトロラックス・ジャパン㈱
㈱エレミック
㈱オーディオテクニカ
㈱大穂製作所 東京営業所
オザキ㈱
オピニオン㈱
オルガノ㈱
㈱カジワラキッチンサプライ
㈱加藤厨房設備
㈱キシ・トレーディング
北沢産業㈱
㈱キャニオン
国立厨房サービス㈱
クマノ厨房工業㈱
クリーンエイド販売㈱
クリナップ㈱
コニカミノルタテクノプロダクト㈱
㈱コメットカトウ 東京支店
㈲サカモト
サンウエーブキッチンテクノ㈱
三幸㈱
㈱サンテックコーポレーション
サンデン㈱
㈱シー・エス・シー
㈱シードトラスト
㈱正和
㈱シンガーハッピージャパン
新成工業㈱
新日本厨機㈱
シンプロメンテ㈱
セコムアルファ㈱
㈱ソフテック
大成工業㈱
大和厨設㈱
タニコー㈱
㈱椿厨房具製作所
㈱照姫
㈱戸井田製作所
東英商事㈱
東京管材㈱
東京超音波技研㈱
東京板金工業㈱
東都ビル整備工業㈱
東宝工機㈱
トーエイ工業㈱
トーショー機材㈱
トランスゲイト㈱
ナカザキ厨設㈱
㈱中西製作所 東京支店
ニチワ電機㈱ 東京支店
日産設備工業㈱
㈱ニット技研
日本エスシー㈱
日本給食設備㈱
日本洗浄機㈱
日本厨房サービス㈱
日本調理機㈱
日本ランコ㈱
パナソニックES産機システム㈱
パナソニックES産機システム㈱ 首都圏支店
バリバリシステム㈱
㈱HALTON
ヒゴグリラー㈱ 東京営業所
福島工業㈱ 東京支社
㈱富士工業所
㈱フジマック
㈲藤村製作所
㈱ブリヂストン 産業用化成品販売部
ホシザキ東京㈱
細山熱器㈱
ホバート・ジャパン㈱
㈱マグナ
マッハ機器㈱
㈱マルゼン
三浦工業㈱
㈲美濃製作所
㈱村幸
横河電子機器㈱
㈱ラショナル・ジャパン
理研機器開発㈱
菱電エレベータ施設㈱
ワシオ厨理工業㈱
㈱和田製作所

●神奈川県
㈱エイエル工業
エイシン電機㈱
㈱三栄コーポレーションリミテッド
タイジ㈱
㈲大洋
タマ設備工業㈱
㈱両津工業

● **新潟県**
サカタ調理機㈱
スギコ産業㈱
㈱ハイサーブウエノ
㈱ハシモト
㈱ワクイ

● **山梨県**
石川調理機㈱

● **長野県**
㈱伊東電機工作所
テクノ・フードシステム㈱

●東海北陸支部

● **富山県**
㈱安達工業
㈱富士厨機
ヤマヤ物産㈲

● **石川県**
アサヒ装設㈱
サンタ㈱
ホシザキ北信越㈱
㈱マコト

● **福井県**
畑中厨房㈱
㈱ラボー

● **岐阜県**
共栄産業㈱
㈱シンコー製作所
㈱セイコー

● **静岡県**
泉工業㈱
㈱クリエ
三和厨理工業㈱
東洋厨機工業㈱
㈱中松
㈱早川製作所
㈱原川商店
マルゼン厨機㈱
山田冷機工業㈱

● **愛知県**
㈲愛知厨房製作所
㈱AIHO
イシダ厨機㈱
㈱エムラ販売
オザキ㈱ 名古屋営業所
押切電機㈱
兼八産業㈱
北沢産業㈱ 名古屋支店
㈱国益社
㈱コメットカトウ
㈱CEK
シーケークリーンアド㈱
シンポ㈱
大有設備工業㈱
タニコー㈱ 中部事業部
中日厨房設備㈱
㈱厨林堂
㈱豊田エイタツ
㈱中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機㈱ 名古屋支店
日本洗浄機㈱ 名古屋営業所
㈱日本厨房工業
日本調理機㈱ 中部支店
服部工業㈱
パナソニックES産機システム㈱ 中部支店
㈱パロマ
福島工業㈱ 中部支社
㈱フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機㈱
㈱マルゼン 名古屋支店
㈱メイトー
横河電子機器㈱ 中部営業所
㈱ライチ
リンナイ㈱
㈱渡辺事務所

● **三重県**
㈲アイジィエー
㈱ウサミ
スズカン㈱
㈱タチバナ製作所
㈱中部コーポレーション
㈱三重特機

●関西支部

● **滋賀県**
大洋厨房㈱

● **京都府**
FKK㈱
シェルパ㈱
㈱八木厨房機器製作所

● **大阪府**
㈱AIHO 大阪支店
㈱アクシー
アサヒ装設㈱ 大阪営業所
旭調理機㈱
㈱エース厨房機器製作所
㈱エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン㈱ 大阪支店
王子テック㈱ 大阪営業所
㈱大穂製作所 大阪営業所
オザキ㈱ 大阪営業所
㈱尾高厨房器製作所
㈱川泰
関西スチールネット㈱
北沢産業㈱ 大阪支店
クウケン㈱
㈱クラコ
晃洋厨機㈱
㈱コメットカトウ 大阪営業所
㈲コヤマ
㈱サミー
三喜ゴム㈱
三宝ステンレス工業㈱
三和厨房㈱
㈱シルクインダストリー
㈱千田
㈱ぞう屋
㈱ダイフィル
タニコー㈱ 関西事業部
㈱土谷金属
常盤ステンレス工業㈱
直本工業㈱
㈱中西製作所
ニチワ電機㈱ 大阪支店
日本洗浄機㈱ 大阪営業所
日本調理機㈱ 関西支店
パナソニックES産機システム㈱ 近畿支店
ヒゴグリラー㈱
㈱ヒロ・インターキッチン
福島工業㈱
㈱フジマック 近畿事業部
㈱扶洋
㈱逢光エンジニアリング
細田工業㈱
細山熱器㈱ 大阪営業所
ホバート・ジャパン㈱ 大阪支店
㈱増井厨房製作所
丸一㈱
㈱マルゼン 大阪支店
㈱明和製作所
山岡金属工業㈱

● **兵庫県**
関西興業㈱
後藤ステンレス産業
㈱ショウワ
ニチワ電機㈱
㈱明城製作所

● **奈良県**
㈱シンコー

●中四国支部

● **鳥取県**
㈲エフエスエーシステムズ

● **島根県**
ホクサン厨機㈱

● **岡山県**
㈱AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
㈲オリエンタル物産
㈱創研厨房
綜合厨器㈱
タカラ産業㈱
㈱中西製作所 岡山営業所
㈱BSS
ビナン厨器㈱
㈱福井厨房
福島工業㈱ 岡山支店
㈱マルゼン 岡山営業所
山県化学㈱
㈱山中

● **広島県**
北沢産業㈱ 広島支店
タニコー㈱ 中国四国事業部
㈱中西製作所 中四国支店
ニチワ電機㈱ 広島営業所
日本調理機㈱ 中国支店
パナソニックES産機システム㈱ 中四国支店
広島アイホー調理機㈱
福島工業㈱ 広島支店
㈱フジマック 中四国事業部
㈱フロムシステムダイレクト
ホーコス㈱
ホシザキ中国㈱
㈱丸八

● **徳島県**
㈲東四国厨房設備

● **香川県**
北沢産業㈱ 高松支店
㈱サムソン
四国厨房器製造㈱
㈱中西製作所 高松営業所
ニチワ電機㈱ 高松営業所
福島工業㈱ 四国支店
ホシザキ四国㈱

● **愛媛県**
㈲厨房のウエマツ
㈱マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

● **福岡県**
㈱AIHO 九州支店
アサヒ装設㈱ 福岡営業所
伊藤産業㈱
エムケー厨設㈱
王子テック㈱
㈱大穂製作所
オザキ㈱ 福岡営業所
北沢産業㈱ 福岡支店
㈱九州イトミック
㈱コメットカトウ 九州営業所
タニコー㈱ 九州事業部
㈱中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業㈱
ニチワ電機㈱ 福岡営業所
日本洗浄機九州販売㈱
日本調理機㈱ 九州支店
㈱ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム㈱ 九州支店
福島工業㈱ 西日本支社
㈱フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九㈱
細山熱器㈱ 福岡営業所
㈲丸枝
㈱マルゼン 福岡営業所

● **長崎県**
㈱長崎日調

● **熊本県**
イシヌキチョウリ㈱

● **大分県**
㈱中栄工業

● **宮崎県**
㈲丸一厨房

● **鹿児島県**
㈱第一食器
ホシザキ南九㈱

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険㈱
ADEKAクリーンエイド㈱
大阪ガス㈱
岡山ガス㈱
関西電力㈱
西部ガス㈱
四国電力㈱
商工サービス㈱
仙台市ガス局
中国電力㈱
中部ガス㈱
中部電力㈱
ディバーシー㈱
東京ガス㈱
東京サラヤ㈱
東京電力㈱
東邦ガス㈱
東北電力㈱
トーセツ㈱
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス㈱
北海道ガス㈱
北海道電力㈱
メガソフト㈱

http://www.jfea.or.jp

■本号掲載広告企業名

(50音順)

■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎　月	隔月・3カ月	単　発
普通1頁(A4／4色刷)	78,000	82,000	85,000
普通1頁(A4／1色刷)	58,000	62,000	65,000
普通1/2頁(A4／4色刷)	40,500	46,500	52,500
普通1/2頁(A4／1色刷)	30,000	35,000	40,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合せ：広報編集　TEL　03-3585-7251

●先日教えられて某スーパーマーケットに行ったのだが、なるほど。正面から見ると分からないが、横から見ると天井が高くて窓が少なくて、確かに元は映画館の建物なんだなと察することができた。●半世紀前には国内に7,000館はあった映画館も、TVの出現と共に大幅に減少。最近はシネコンの増加でスクリーン数は回復傾向にあるものの、古い映画館は減る一方である。●学生の頃に入った名画座で、平日の昼間から会社員風の人々がのんびりと映画を観ていた風景を思い出す。今なら廊下で何十分もスマホをいじくって時間を潰せるから、そこまでしなくてもいいのだろう。●昔は窓際族なんて言葉があって、閑職に就いた人が始業時刻からゆっくり新聞を読み出して、注意もされず、自分の好きなことだけやってブラブラしていたりしたが、今のご時世ではなかなかお目にかかれない。昔の映画館は、そういった人達も上客だったのかなあ、と少し懐かしむ。●今も四苦八苦している某映画館は閉館が決まったが、移転する決意を固めて動き出したそうだ。映写システムのデジタル化が進み、旧来のフィルム映画館が存亡の危機に立たされている今、あえてフィルム上映にこだわる意気軒昂さも頼もしい。●半世紀の市場の変化に柔軟に対応できるか、腕の見せ所である。

厨房

平成24年6月5日発行

●

第49巻／第6号 (No.516)

発行人　福島　裕
編集　工業会広報編集委員会
広報担当副会長　渡辺恵一
広報編集委員会委員長　中川幹夫
広報編集委員会委員　深澤及／細山欣也
寺部良洋／佐々木學
浜野勝正／水上強
松尾圭次／精松弘充
浅場由成／岩崎正明
戸田史子
地方編集委員　吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
宮沢慎一(東海北陸)
堀之内健士(関西)
福井正晃(中四国)
小野富生(九州)
挿絵　春兆

発行所　一般社団法人　日本厨房工業会
〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL(03)3585-7251　FAX(03)3585-0170
印刷　伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

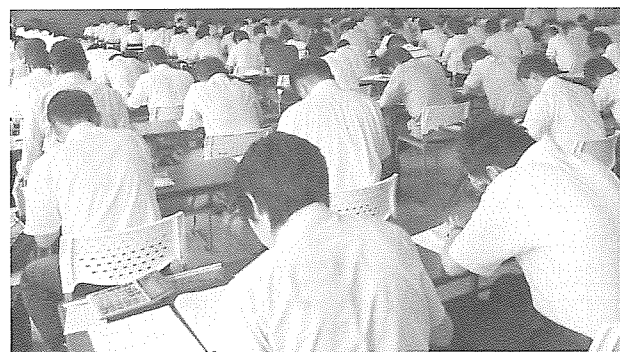
定価420円(税込)　毎月1回5日発行
年間購読　5,040円(税込)
半年購読　2,520円(税込)
会員購読料は各年度会費中に含みます。

業務用厨房設備機器のご用命は、

厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は１級と２級に区分され、当初はすべて２級からとなります。

厨房設備士は、厨房作りのプロフェッショナルです。

厨 房 設 備 士 証 は、
知 識 の 証。

JFEA Japan Food Service Equipment Association

厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が 行 っ て お り ま す。

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、４つの力を効果的に機能させることで、
お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。
たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、
コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。
４つの力があるから、もっとお役に立てる。
それが日本調理機です。

コンサルティング力
Consulting

設計力
Design

製品力
Products

メンテナンス力
Maintenance

NITCHO
日本調理機株式会社
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号　Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001:2008認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

●支店　北海道　東北　中部　関西　中四国　九州
●営業所　旭川　釧路　帯広　北見　道南　青森　秋田　郡山　盛岡　山形　立川　山梨　横浜　千葉　埼玉　茨城　栃木　群馬　長野　新潟　上越　浜松　岐阜　神戸　岡山　高松　松山　徳島　福岡　熊本　鹿児島　沖縄

厨房
第49巻 第6号NO・516
平成24年6月5日発行(毎月1回5日発行)

発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)